

Coulommiers chaud au four



Catégorie

Entrée



Personnes

3 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Pour le [Coulommiers](#) chaud au four

Coulommiers : 1 Coulommiers au lait cru bien affiné

* 2 oignons

* 2 tranches de jambon d'york (ou 200 g de lardons)

* 5 pommes de terres

* bouquet garni en poudre

* persil haché

* piment d'espelette

* ail haché

* miel

* sel et poivre

Préparation

Coulommiers au four

Avant de commencer la **recette du Coulommiers au four**, faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Pendant ce temps, hacher les oignons et les faire revenir à la poêle. Couper le jambon d'york en dés. Lorsque les oignons sont dorés, y ajouter les dés de jambon (ou les lardons) afin de les cuire légèrement.

Dans un plat allant au four, étaler le mélange oignons-jambon en y ajoutant un peu de bouquet garni en poudre. Recouvrir ce mélange des pommes de terre cuites à la vapeur et coupées en lamelles épaisses. Couper le fromage **Coulommiers** sur la tranche.

Recouvrir les pommes de terre avec le fromage Coulommiers (croûte vers le haut). Saupoudrer le Coulommiers avec un peu de piment d'espelette, d'ail et de persil haché. Mettre au four pendant 15 minutes à 160°C.

Après 15 minutes au four, le **Coulommiers** à fondu, il est bien chaud, c'est le moment de le badigeonner de 2 cuillères à soupe de miel. Mettre au four de nouveau le Coulommiers pendant 10 minutes. Enfin, lorsque le miel a fondu et que le Coulommiers chaud à recouvert les pommes de terre, il ne reste plus qu'à déguster votre délicieux **Coulommiers au four**.

Retrouver une autre recette de cuisine facile au Coulommiers :

* [Fondue de Coulommiers](#)

* [Coulommiers chaud au four](#)

* [Croquettes au Coulommiers](#)

* [Mendiants au Coulommiers](#)

* [Rissoles au fromage de Coulommiers](#)