

Mont d'Or au four ou boîte chaude



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Ingrédients pour la recette du Mont d'Or au four (4 personnes) :

- Fromage : 1 gros [Mont d'or \(ou vacherin\)](#)
- 1 kg de pommes de terre (rattes).
- 1 saucisse de Morteau (ou autres charcuteries : Coppa, viande du Valais,...).
- 4 cl de vin blanc du Jura et pourquoi pas un peu de liqueur de poire (Williamine...)
- 1 (ou 2) gousse(s) d'ail hachée(s).
- papier aluminium pour protéger le Mont d'Or dans le four.

Préparation

Avant de démarrer la **recette du Mont d'Or au four**, préchauffez votre **four th.6** (180°C).

Epluchez et faites cuire les pommes de terre pendant 30mn. Dans une autre casserole, mettez la saucisse à cuire pendant une trentaine de minutes. Entourez la **boîte** en bois du **Mont d'Or** de papier aluminium. Creusez au centre un trou d'environ 2 cm de diamètre et ajoutez-y l'ail haché et le vin blanc (ou liqueur de poire).

Mettez le **Mont d'Or au four** pendant une trentaine de minutes (le fromage doit être bien fondu). Servez le **Mont d'Or chaud** à peine sorti du four, avec les pommes de terre, la saucisse (ou la charcuterie) et une salade verte.