

# Mont d'Or aux trois saumons



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

Fromage : 1 Vacherin [Mont d'Or](#) format familial

– salade verte: la meilleure étant à mon goût la roquette!

– 1,5 kg de pommes de terre

– 9 pavés de saumon

– 6 tranches de saumon fumé

– 15 cl de vin blanc du Jura

– 2 citrons

– huile d'olive

– vinaigre balsamique

– aneth

– sel et poivre

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Pour le carpaccio de saumon : découper 3 pavés en petits cubes, les assaisonner et les faire mariner dans 1 jus de citron, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à café d'aneth, réserver au frais.

Faire cuire les pommes de terre à la cocotte minute ou à la vapeur et réserver au chaud.

(c) une-recette.fr – Mont d'or aux 3 saumons

Faire cuire les 6 pavés de saumon restants arrosés d'un filet d'huile d'olive au four pendant 20 minutes.

En même temps, enfourner le Mont d'Or.

Au préalable, creuser un trou au milieu du fromage et y ajouter le verre de vin, du sel et du poivre.

Recouvrir les contours de la boîte de fromage avec de l'aluminium afin qu'elle ne brûle pas.

Dresser les assiettes: un peu de verdure simplement assaisonnée d'huile et de vinaigre, quelques pommes de terre, le pavé de saumon, une jolie cuillère de carpaccio, la tranche de saumon fumé et pour la couleur: un quartier de citron.