

Mont d'Or en gratin



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes

Ingrédients

Fromage : 1 [Mont d'Or](#) (moyen)

500 g de pommes de terre

300 g d'oignons

100 g de lardons fumés

300 g de rôti de porc cuit

15 cl de crème fraîche liquide

2 gousses d'ail

20 gr de champignons séchés et mixés finement

5 cl de vin blanc du Jura ou de Savoie

Beurre pour la cuisson

sel, poivre

2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée (fraîche ou surgelée)

Préparation

1 Dans une poêle, faire revenir les lardons au beurre (sans huile les lardons vont en rendre).

Egoutter – Garder l'huile – Réserver les lardons.

2 Peler les oignons, les effiler et les faire revenir en les colorant légèrement dans la poêle où ont cuit les lardons. Egoutter – Garder l'huile – Réserver les oignons.

3 Eplucher et couper les pommes de terre en grosses rondelles – Les laver rapidement et les éponger – Les rissoler à la poêle avec beurre et l'huile des oignons – Hacher les gousses d'ail et les hacher finement – Mettre l'ail dans les pommes de terre en fin de cuisson de celles-ci – Continuer à cuire 2 minutes en veillant à ne pas faire brûler l'ail – Egoutter les pommes de terres lorsqu'elles sont bien rissolées, et les réserver.

4 Couper le rôti de porc en morceaux d'environ 2 cm x 5 cm épaisseur 1/2 cm.

Dans un grand saladier, mélanger les lardons, le porc, les oignons, les pommes de terre à l'ail, la ciboulette, le vin blanc, les champignons mixés, Bien mélanger – Recitifier l'assaisonnement (sel, poivre selon son goût).

5 Mettre tous les ingrédients dans le plat à gratin en tassant légèrement avec le dos d'une cuillère à soupe pour uniformiser.

Ouvrir le Mont-d'Or et étaler la pâte à la cuillère sur toute la surface – Verser la crème fraîche – Mise ainsi, la crème va empêcher le fromage de griller trop vite et va s'infiltrer dans le gratin auquel elle va apporter du moelleux.

6 Gratiner à four chaud (200°C) pendant 10 minutes environ.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Vacherin Mont d'Or :

- * [Mont d'Or au four ou boîte chaude – recette](#)
- * [Mont d'Or en Raclette du Jura – recette](#)
- * [Tartiflette du Jura au Mont d'Or – recette](#)
- * [Mont d'Or et aubergines en tarte – recette](#)
- * [Tourte du Jura au Mont d'Or et poireaux – recette](#)
- * [Mont d'Or en gratin – recette](#)
- * [Mont d'Or aux trois saumons – recette](#)

RECETTE MONT D'OR –[recette au Mont d'Or](#)

Fromages associés

Mont d'Or ou Vacherin Mont d'Or

Vacherin Mont-d'Or

Vacherin du Haut Doubs