

Mont d'Or en Raclette du Jura



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Pour une **raclette au Mont d'Or** –

Fromage : 1 gros [Mont d'Or \(800g\)](#) bien affiné dans sa boîte

Accompagnements :

- Jambon Fumé
- Jambon Blanc
- Viande des Grisons
- Lard
- Rosette de Lyon ou Lonzo
- Boudin Noir
- Saucisse fumée
- Cornichons
- Petits oignons confits
- 1 [Appareil à Raclette](#) pour le fromage.

Préparation

Préparez votre charcuterie comme pour une raclette normale. Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Pour le lard, coupez le en fines tranches que vous ferez griller sans ajout de matière grasse. Idem pour la saucisse fumée que vous aurez préalablement tronçonnée en morceaux d'un centimètre environ.

Faites préchauffer le four thermostat 3 environ 100°C.

Enfournez le Mont d'Or dans leur boîte en bois après avoir retiré le film plastique et le couvercle et laissez environ 15 mn jusqu'à ce que celui-ci commence à « crépiter » ; à ce moment mettre le four en position Gril. Percer la croûte à l'aide d'un petit couteau pointu dans une dizaine d'endroits et les mettre sous le gril jusqu'à ce que la croûte brunisse fortement. Servir le Mont d'Or dans sa boîte où chacun se servira à l'aide d'une cuillère.