

Munster en Baeckeoffe



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 250 g de [Munster](#)
500 g de pommes de terre en robe des champs
100 g de crème épaisse
10 g d'échalotes
35 cl de Gewurztraminer
cumin
thym
sel, poivre du moulin

Préparation

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs, épluchez-les, puis coupez-les en lamelles très fines.

Dans une cocotte à baeckeoffe, montez des couches successives de pommes de terre, de Munster, de crème épaisse et d'échalotes.

Renouvelez ces couches et mouiller au vin d'Alsace (de préférence un Gewurztraminer).

Faites cuire au four pendant 45 min à 150-180°C (thermostat 5-6).