

# Tome des Bauges chaude façon Matouille



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes

## Ingrédients

1 [Tome des Bauges](#)

4 à 5 gousses d'ail

1 verre de vin blanc de Savoie

5 grosses pommes de terre à chair ferme



## Préparation

Mettre la Tome des Bauges dans un plat ayant environ la taille de la Tome.

Enlever la croûte de la partie supérieure.

Faire 4 à 5 trous dans lesquels vous disposerez les gousses d'ail.

Arroser avec le vin blanc.

Mettre dans un four chaud (thermostat 7) environ ½ heure, jusqu'à ce que la pâte de la Tome des Bauges soit coulante.

Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à l'eau.

Couper les pommes de terre en cubes et les tremper dans la matouille où verser cette dernière directement sur les pommes de terre dans l'assiette.

Vous pouvez accompagner ce plat avec de la charcuterie et une salade verte.

N.B. : Vous pouvez également faire la Matouille de Mandrin en remplaçant le vin blanc par du cidre (doux ou brut) et les pommes de terre par des pommes reinettes.