

Vercouline au Bleu de Sassenage



Catégorie

Plat



Personnes

1 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

Pour la Vercouline :

Fromage, 200 gr de [Bleu du Vercors Sassenage](#) AOC par personne

- Pommes de terre
- Noix de Grenoble à volonté
- Jambon de pays cuit et cru



Préparation

Couper le Bleu du Vercors Sassenage en lamelles et les faire fondre dans les coupelles d'un appareil à Raclette classique.
Laisser couler la Vercouline sur les pommes de terre et la charcuterie.
Accompagner avec des noix et du vin de Chatillon en Diois.

La recette de la Vercouline est semblable à une Raclette classique mais avec du Bleu de Sassenage.