

Mont d'or chaud

Note de la recette :

4
5

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



20 min

Temps de cuisson :



40 min

Temps de repos :



[imprimer la recette](#)

- 1 gros Mont d'or
 - 1 kg de pommes de terre
 - 1 saucisse de morteau (ou à défaut, autre charcuterie)
 - 4 cl de vin blanc du Jura
 - 1 ou 2 gousses d'ail hachées
- Un Côtes du jura (Blanc, Jura)

Résumé :

A servir chaud avec les pommes de terre, la saucisse ou la charcuterie et une salade verte. Le Mont d'or est un fromage saisonnier de Franche-Comté.

Préchauffez votre four th.6 (180°C).

Faites cuire les pommes de terre 30 min dans de l'eau chaude.

Dans une autre casserole, mettez la saucisse à cuire pendant 20 min.

Entourez la boîte en bois de fromage de papier alu.

Creusez un trou d'environ 2 cm de diamètre et ajoutez-y l'ail haché et le vin blanc.

Enfournez pendant 30 min (le fromage doit être bien fondu).