La *boîte* chaude®

VACHERIN DU HAUT-DOUBS
Mont d'Or

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Équivalent européen de
l'Appellation d'Origine Contrôlée

VACHERIN DU HAUT-DOUBS
Mont d'Or

VACHERIN DU HAUT-DOUBS
Mont d'Or

La *boîte* chaude®

Ingrédients

◆ 1 Mont d'Or de 500 g ◆ 1 véritable saucisse de Morteau, 1 saucisse de Morteau au cumin, 1 saucisse de Morteau au chou ◆ 4 tranches de jambon cru du Haut-Doubs ◆ 12 pommes de terre ◆ 5 cl de vin blanc « Savagnin » du Jura

4 ◆ *35 min* ◆ Difficulté

1 **Prendre les douze pommes de terre,** bien les laver et les faire cuire avec la peau dans de l'eau. Les mettre quelques minutes au four, préchauffé à 220° C pour rendre la peau croustillante. Faire cuire les trois saucisses dans de l'eau froide. Compter 25 min de cuisson à partir du moment où l'eau commence à frémir.

2 **Mettre le couvercle du Mont d'Or sous la boîte.** Creuser le milieu du Mont d'Or à l'aide d'une cuillère et verser les 5 cl de vin blanc. Disposer la boîte dans le four déjà préchauffé à 220° C avec la cuisson des pommes de terre. Laisser le Mont d'Or pendant 25 min (voire plus pour obtenir une croûte bien dorée).

3 **Dresser le jambon sur un plat.** Découper les trois saucisses et les pommes de terre sur un plat chaud. Sortir la boîte de Mont d'Or du four au dernier moment. Servir le Mont d'Or chaud à la cuillère sur la charcuterie et les pommes de terre. Idéal pour une soirée hivernale entre amis !

La Table des Halles
Emmanuel Dumont
22, rue Gustave Courbet
25000 Besançon
Tél. : 03 81 50 62 74

www.mont-dor.com

Syndicat Interprofessionnel de défense du Mont d'Or
BP 20035 - 39801 Poligny Cedex 1 - Tél. 03 84 37 37 57

STACCATO - Septembre 2009 - www.staccato.fr
crédits photos : Studio M