

La boîte chaude®

Sur le
plateau de fromage
INCONTOURNABLE
du 10 septembre
au 10 mai



Appellation d'Origine Protégée

VACHERIN DU HAUT-DOUBS

Mont d'Or



La Boîte chaude®

1 • Préparer les ingrédients

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 • Cuire le Mont d'Or®

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).

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

3 • Servir chaud

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