

# Feuilleté de Montbéliard au *Mont d'Or*

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



Appellation d'Origine Protégée

VACHERIN DU HAUT-DOUBS

**Mont d'Or**



## Ingrédients

Une pâte feuilletée toute prête + 100 g de topinambours + 100 g de pommes de terre + 100 g de Mont d'Or + 1 saucisse de Montbéliard + 2 cl de vin jaune + 6 noix décortiquées + 1 œuf + 2 poignées de roquette + 1 trait d'huile de noix et de vinaigre balsamique + 2 pincées de baies roses + Sel et poivre.

**4 - Faire fondre le Mont d'or dans le vin.** Ajouter les dés de pomme de terre et de topinambours. Rectifier l'assaisonnement.

**5 - Dresser les feuilletés :** verser les pommes de terre et topinambours au Mont d'Or et au vin jaune dans les rectangles, en intercalant les dés de saucisse de Montbéliard. Saupoudrer de cerneaux de noix et de baies roses. Servir avec la salade assaisonnée d'huile de noix et de vinaigre balsamique.

**Isabelle Grujard**  
 Blogueur culinaire  
[grelinettecassolletes.over-blog.com](http://grelinettecassolletes.over-blog.com)



## Feuilleté de Montbéliard au *Mont d'Or*

**1 - Laver et éplucher la salade, l'assaisonner** d'huile de noix et de balsamique. Réserver au frais.

**2 - Découper deux rectangles dans la pâte feuilletée.** Prédécouper le chapeau des feuilletés dans un des deux rectangles, les superposer en les collant légèrement et dorer à l'œuf à l'aide d'un pinceau. Passer au four environ 20 minutes le temps de faire gonfler la pâte. Réserver.

**3 - Laver et cuire ensemble,** avec leur peau, les pommes de terre et les topinambours. Les éplucher, les couper en dés, les assaisonner et réserver au chaud. Pendant la cuisson des légumes, couper la saucisse en petits dés et les faire revenir à cru, dans une poêle. Garder au chaud.