

Les idées apéritives 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

Les idées apéritives au **Mont d'Or**

Au gré de votre imagination, le Mont d'Or utilisé froid se prête volontiers à l'accompagnement de vos apéritifs.

Idée 1 • Canapés au Mont d'Or et à la saucisse de Morteau

Découper de fines tranches de Mont d'Or et les déposer sur des tranches de pain coupées en 2 ou en 4. Mettre une touche finale avec une fine tranche de saucisse de Morteau froide (vous pouvez réaliser ces canapés avec du jambon cru de Montagne).

Idée 2 • Mini blinis au Mont d'Or

Découper de petites et fines tranches de Mont d'Or et les déposer sur de mini blinis légèrement chauffés. Saupoudrer de noix ou de noisettes concassées.

Ingrédients

Idée 1 : 200 g de Mont d'Or + 1 saucisse de Morteau + pain de seigle.

Idée 2 : Mini blinis (au rayon frais) + 200 g de Mont d'Or + 2 noix ou noisettes concassées.

Idée 3 : Pour 10 à 12 verrines : 400 g de Mont d'Or (sans croûte pour ne pas boucher le siphon) + 100 ml de crème fraîche + un peu de cumin.

Idée 3 • Verrine au Mont d'Or

Faire chauffer le Mont d'Or et la crème dans une casserole. Remuer sans cesse jusqu'à ce que le Mont d'Or soit bien fondu. Passer le tout au tamis et mettre l'appareil dans un siphon avec deux cartouches de gaz puis remplir les verrines. Terminer en ajoutant une pincée de cumin sur le dessus. Mettre au frais.