



# **La Morteau au Barbecue.**

**Préparation : 50 min.**

**4 personnes**

**1 Morteau (400 g)**

**Côte du Jura Blanc (Chardonnay vieilli en fût)**

**Mettre la Morteau dans du papier aluminium (double épaisseur).**

**La piquer à plusieurs endroits.**

**Verser le vin blanc jusqu'à ce qu'elle soit recouverte.**

**Refermer la papillote et la déposer directement sur la braise pendant 30 minutes.**

**Servir aussitôt.**

**Bon appétit.**