



Le Mont d'Or en boîte chaude

Préparation : 30 min.

Pour 4 personnes.

**1 Mont d'Or,
1 saucisse de Morteau,
4 tranches de Jambon sec fumé du Haut Doubs
4 à 8 pommes de terre selon la taille,
1 bouteille de Blanc du Jura (Savagnin).**

Dans une casserole d'eau tiède, plonger la saucisse de Morteau (sans la piquer) puis laisser la frémir pendant 30 minutes (selon la grosseur).

Pendant ce temps, laver, éplucher et faire cuire les pommes de terre.

Retourner le couvercle du Mont d'Or sous la boîte. A l'aide d'une cuillère, creuser un trou au centre du Mont d'Or et le remplir de Vin Blanc du Jura (Savagnin). Laisser le Mont d'Or 25 min au four (préalablement préchauffé à 220 °) pour que la croûte soit bien dorée.

Servir le Mont d'Or à la cuillère avec une tranche de jambon, de quelques tranches de Saucisse de Morteau et de pommes de terre.

Accompagner du Vin du Jura

Bon appétit.