

Fondue au Mont d'Or

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 1,073.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 54.15

Les ingrédients

- 2.0 u Mont d'Or
- 1.0 kg Pomme de terre au four
- 12.0 u Jambon cru
- 2.0 cl Vin blanc sec de table
- 2.0 u gousse ail

Préchauffer le four à 180°C -Th 6

Préparation de la fondue

Mouiller les boîtes de mont d'or. Pelez et dégermez les gousses d'ail. Coupez-les en deux. A l'aide d'une fourchette, piquez la surface des fromages, faire deux trous dans chacun d'entre eux et y insérez les gousses d'ail. Versez 1 cl de vin blanc à la surface de chacun des fromage.

Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Préparation des pommes de terre

Dans un cocotte minute, faire cuire 5 minutes les pommes de terre en leur laissant leur pelure. Puis réservez au chaud.

Présentation

Sur une grande assiette, présentez les pommes de terre cuites et la charcuterie avec une salade verte. Servir le mont d'or. Prévoir assez de pain pour saucer la fondue.