

Saucisse de Morteau au Mont d'Or chaud

Préparation : 10 min



Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES

- 1 saucisse de Morteau à cuire **m.s.**
- 1 Mont d'Or (500g)
- 1 kg de pommes de Terre
- 5 cl de Vin Blanc du Jura
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

2 FAÇONS DE CUIRE NOS SAUCISSES



40
MINUTES

à p'tit bouillon,
sans percer la peau !



20
MINUTES

en cuisson sous pression
pour les plus pressés !

- Faites cuire la saucisse de Morteau selon les instructions recommandées.
- Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C et préparez le Mont d'Or : enlevez l'emballage, emballez la boîte dans deux feuilles d'aluminium jusqu'à mi-hauteur.
- Faites un trou au centre, glissez-y la gousse d'ail, versez le vin blanc et refermez avec du fromage.
- Enfournez 30 min à 180°C, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et le fromage bien fondu.
- Pendant que le Mont d'Or cuit, faites cuire les pommes de terre lavées, dans une casserole d'eau frémissante pendant 30 minutes.
- Quand tout est prêt, sortez la saucisse et les pommes de terre de l'eau, mettez-les dans un plat.
- Sortez le Mont d'Or bien chaud du four... et laissez tout le monde se servir, c'est prêt !



Conseils : Vous pouvez accompagner votre Mont d'Or de salade verte.

