

# Les Recettes de F & Ph Armand

## Artisan Fromager Affineur



Pour 2 Personnes

**Préparation : 5 mn**

**Cuisson : 15 mn**

1 petit Mont d'Or  
400 g de pommes  
de terre ferme  
5 cl de vin blanc du  
jura  
6 Tranches de  
viande des Grisons  
9 Tranches de Cail-  
lasse de Savoie

### **L'astuce !**

Pendant que vous préchauffez votre four, placez le Vacherin Mont d'or dans l'eau, jusqu'au niveau du fromage pour que l'eau pénètre le bois et que la boîte ne se consume pas pendant la cuisson.

## Le Vacherin Mont d'Or

Préchauffez votre four à 180 ° / 200°. Pendant ce temps lavez vos pommes de terre et les cuire .

Prenez votre Vacherin Mont d'Or prélevez au centre du fromage une carotte de quelques 2 cm de diamètre sur toute l'épaisseur. Dans le trou ainsi obtenu, versez un peu de vin blanc du Jura. Placez le Vacherin Mont d'Or au four en ayant pris soin de mettre le couvercle en dessous de la boîte.

Après cuisson le Vacherin Mont d'Or sort alors brûlant, coulant et parfumé. Servez aussitôt avec les pommes de terre et de la charcuterie

Accompagnez d'un chardonnay du Jura ou pour les connaisseurs d'un 100 % Savagnin de la Fruitière Vinicole de Pupillin

54 rue Basse - LILLE  
tel :03. 20. 55. 60. 28



345 rue Gambetta - LILLE  
tel:03. 20. 40. 23. 05