

 Difficulté : facile  Temps de préparation : 5 minutes  Temps de cuisson : 15 minutes



MONT D'OR AUX POMMES DE TERRE

Un délicieux mariage de mont d'or et de pommes de terre pour un plat gourmand et réconfortant.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Pomme de terre
300g



Mont d'or
1



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Vin blanc
5cl

L'ÉQUIPEMENT

1 casserole , 1 plat à four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C.

ÉTAPE 2

Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux de taille moyenne. Faites les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15/20 minutes.

ÉTAPE 3

Placez le Mont d'or dans un plat allant au four. Faites quelques incisions sur le dessus du fromage et insérez une petite gousse d'ail émincée. Si vous le souhaitez vous pouvez verser quelques cl de vin blanc sur le fromage.

ÉTAPE 4

Enfournez 15/20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et crémeux.

ÉTAPE 5

Une fois le mont d'or cuit servez le accompagné des pommes de terre.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter à ce plat un peu de salade et de charcuterie.