Mont d'Or à la cuillère

31/08/2017 à 10h43

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 boîte de Mont d'Or de 500g
- 3 branches de romarin
- 20 petites rattes bio
- 5cl de vin blanc sec
- Poivre

Préparation :

- Lavez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau avec la peau dans une cocotte avec deux branches de romarin ;
- Mettez le couvercle du Mont d'Or sous la boîte. Faites un trou au milieu du fromage, versez le vin blanc, ajoutez une branche de romarin. Mettez la boîte dans le four préchauffé à 200°C (th 6-7). Laissez cuire 25min. Poivrez ;
- Servez le Mont d'Or à la cuillère avec les pommes de terre bien chaudes.