



Fromages

Mont d'or au four au vin blanc



25 min 5 min 20 min 0 543

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Mont d'or

1 **Mont d'Or**
10 cl **Vin blanc**

Ingrédients pour le dressage

1 **Baguette(s) de pain**

Étape 1

Préparation du Mont d'or

- 1 Ôter le couvercle de la boîte du Mont d'or.
- 2 Tapisser l'extérieur de la boîte de papier aluminium. Déposer sur une plaque de cuisson.
- 3 En tapissant la boîte de papier aluminium, celle-ci ne risquera pas de brûler et le fromage ne coulera pas sur la plaque du four.
- 4 A l'aide d'une fourchette, piquer la croûte du Mont d'or à quatre reprises.
- 5 Verser le vin blanc sur le Mont d'or.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 200°C (Th. 6) pendant 20 min.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le Mont d'Or du four et enlever le papier aluminium.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, enlever la croûte du Mont d'or.
- 3 Servir immédiatement, accompagné de tranches de pain et de petites cuillères.