

Vacherin Mont-d'Or au four du Parc Jura vaudois

Plat (végétarien)



Temps de préparation: env. 10 minutes

Temps de cuisson: env. 25 minutes

Ingrédients

- 1 bon Vacherin Mont-d'Or
- 1 dl. de vin blanc ou de vin jaune du Jura
- De l'ail si vous aimez
- un peu de poivre

Préparation

- Prenez un Vacherin Mont-d'Or. Chemisez-le d'une feuille d'aluminium.
- Piquez-le à la fourchette (comme vous le faites avec la pâte à gâteaux). Vous pouvez également y insérer 1 ou 2 gousses d'ail.
- Versez un décilitre de vin blanc sec à sa surface et un peu de poivre dessus.
- Mettez-le 25 minutes au four préchauffé à 200° C.

Conseils

Le Vacherin peut être présenté de deux façons différentes: soit accompagné simplement de pain frais et d'un verre de vin blanc ou rouge, soit servi avec des pommes de terre en robe des champs