Fondue de Mont d’Or

Cette fondue de Mont d’Or est prête en moins de 40 minutes. J’ai trouvé la recette sur Marmiton.
En accompagnement, j’ai fait cuire des pommes de terre ce qui prend un peu plus de 40 minutes. Pour aller plus vite, je vous recommande d’accompagner la fondue de morceaux de pain légèrement grillés.
Connaissez-vous déjà le Mont d’Or? C’est un fromage suisse, également appelé *Vacherin Mont-d’Or*.

Pour 2 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min (2-3 plats en même temps)

1 gros Mont d’or ; 4 cl de vin blanc du Jura (ou du bouillon de légumes) ; 1 gousse d’ail hachée
En garniture, au choix: des morceaux de pain; 1 kg de pommes de terre ; de la charcuterie (chorizo, salami, jambon de Parme, etc.) ; 1 saucisse de Morteau

Préchauffez votre four th.6 (180°C)
Faites cuire les pommes de terre 30 min dans de l’eau chaude.
[Dans une autre casserole, mettez la saucisse de Morteau à cuire pendant 20 minutes, si vous avez choisi cet accompagnement.]

Entourez la boîte en bois de fromage de papier alu. Creusez un trou d’environ 2 cm de diamètre et ajoutez-y l’ail haché et le vin blanc.

Enfournez pendant 30 min (le fromage doit être bien fondu).

Servez chaud avec les pommes de terre, la saucisse ou du pain et de la charcuterie. Faites tremper votre accompagnement dans la fondue de Mont d’Or. Savourez ce délicieux moment.