



EN DE

Vacherin entier au four

[<< Retour](#)

Vacherin entier au four



1. Prenez un Vacherin Mont-d'Or. Chemisez-le d'une feuille d'aluminium ou posez-le dans un plat à cuisson.



2.

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.



3.

Versez un décilitre de vin blanc sec à sa surface.



4.
Mettez-le 25 minutes au four préchauffé à 200°.



5.
Le Vacherin Mont-d'Or «au four» est prêt. En puisant à la cuillère, servez-le sur des pommes de terre en robe des champs (ou savourez-le comme la fondue, avec du pain).

