

Le Vacherin au four

Une recette empruntée à nos amis de la Vallée de Joux

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)
Versez un décilitre de vin blanc à sa surface
et insérez 1 ou 2 gousses d'ail.
Laissez reposer une bonne demie-heure.

Mettez-le 25 minutes au four préchauffé à 200°.
Servez-le sur des pommes de terre ou savourez-le
comme la fondue, avec du pain...

Pour accompagner le vacherin, idéalement rien de tel
qu'un plat de charcuterie: jambon, saucisson, viande séchée,
lard coupé fin et une salade verte ou de carottes
ou de betterave rouge.
Tout cela accompagné, bien entendu,
d'un vin blanc ou rouge, selon
votre préférence.

Bon appétit!