***Mont d’Or à la saucisse de Morteau***

|  |  |
| --- | --- |
| [Mont d'Or](http://storage.canalblog.com/04/14/203448/115110396_o.jpg) | [Mont d'Or à la saucisse de Morteau](http://storage.canalblog.com/56/65/203448/115110397_o.jpg) |

**Préparation : 15 min ; Cuisson : 30 à 45 min**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 1 Mont d'Or moyen
* 1 saucisse de Morteau et/ou charcuterie pour raclette (viande des grisons, rosette, jambon blanc et Bayonne, Coppa, etc...)
* 1 verre de vin blanc du Jura
* 2 gousses d'ail
* pommes de terre (4 à 6, voire 8 selon la taille et votre appétit)

**Préparation :**

   Préchauffez votre four à 180°.

   Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 30 min dans l'eau bouillante en robe des champs (avec la peau).

   Entourez la boîte de Mont d'Or (ôtez le couvercle) de papier aluminium pour éviter qu'elle ne brûle, ou mettez-le dans un plat approprié, spécial Mont d'or.

   Epluchez 2 gousses d'ail, coupez-les en plusieurs morceaux et piquez-les dans le fromage. Faites un trou au milieu et versez le vin blanc.

   Enfournez pour 30  à 45min. Il faut que le fromage soit bien doré. (Au bout de 15 min de cuisson, sortez le Mont d'Or du four et remuez avec une cuiller puis remettez au four).

   Plongez la saucisse de Morteau dans l'eau bouillante et laissez cuire 20 min.

   Si vous avez opté pour la charcuterie, disposez celle-ci dans un plat. Egouttez les pommes de terre et la saucisse de Morteau, découpez des tranches dans la saucisse que vous disposerez dans le plat avec la charcuterie. Servez avec les pommes de terre épluchées ou non (à votre convenance). Chacun se servira en charcuterie, en pommes de terre et versera  par-dessus le Mont d'Or chaud comme pour une raclette

  Vous accompagnerez ce plat d'une salade verte.