

## Fondue au vacherin Mont-d'Or



### Pour 2 personnes:

- *un vacherin Mont-d'Or d'environ 600 g*
- *un peu de vin blanc*
- *ail, poivre*
- *pommes de terre en robe des champs, ou pain.*

Placer le vacherin dans un récipient en céramique.

Pratiquer quelques trous à la surface du vacherin pour y incorporer un peu de vin blanc, de l'ail et du poivre.

Placer le tout dans un four préalablement chauffé à 200 °C.

Cuisson 30 à 35 min à 200 °C.

Servir chaud sur des pommes de terre en robe des champs, ou avec du pain.

**Source :** *Cave le Mythique Sàrl, Le Pont, Vallée de Joux, Suisse*

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)