

Mont d'or à la cuillère

1 Mont d'or
2 gousses d'ail dégermées et
coupées en 2
1 branche de romarin
5cl de vin blanc sec

Préchauffez le four à 220 °C.
Placez du papier aluminium sous
la boîte du Mont d'or.
Faites une croix au couteau dans
la croute du fromage.
Piquez les gousses d'ail et le
romarin dans le fromage.
Versez-y le vin blanc.
Emballer le Mont d'or dans le
papier aluminium.
Enfournez 30 min.

Accord met et vin : un Ario sec ou un
Cadireta de chez Lafage

