

## MONT D'OR SAUCISSE DE MORTEAU ET POMMES DE TERRE GRATINÉES



**MONT  
D'OR**

Les recettes gourmandes

## LA BOÎTE CHAUDE OU FONDUE AU MONT D'OR



**MONT  
D'OR**

Les recettes gourmandes

Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or 26, rue Proudhon 25000 BESANÇON

## MONT D'OR EN ÉCORCE DE JAMBON CRU ET MESCLUN À L'HUILE DE NOIX

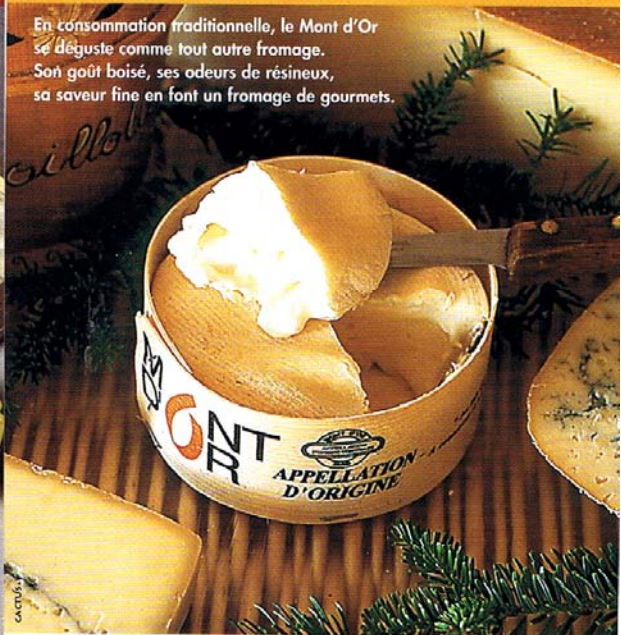


**MONT  
D'OR**

Les recettes gourmandes

## LE MONT D'OR LE FROMAGE AUTHENTIQUE

En consommation traditionnelle, le Mont d'Or se déguste comme tout autre fromage. Son goût boisé, ses odeurs de résineux, sa saveur fine en font un fromage de gourmets.



**MONT  
D'OR**

Le fromage d'appellation d'origine



## MONT D'OR SAUCISSE DE MORTEAU ET POMMES DE TERRE GRATINÉES

Recette créée par Jacques BARNACHON "Hôtel Restaurant Étang du Moulin" à Bonnetage

pour 4 personnes

### ► Ingrédients :

- 150 g de Mont d'Or
- 1 Saucisse de Morteau
- 4 pommes de terre Charlottes
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème double
- 4 jaunes d'œufs
- 2 cl de féculé délayée
- cerfeuil, sel, poivre

■ Cuire la saucisse dans l'eau pendant 30 minutes, cuire les pommes de terre et les tailler en biseau.

■ Pour l'appareil à Mont d'Or : mélanger dans une casserole, le lait, la crème et le Mont d'Or, faire bouillir, lier légèrement avec la féculé, assaisonner avec sel et poivre et laisser refroidir, puis ajouter les jaunes d'œufs, bien fouetter.



Vin conseillé  
Arbois Chardonnay



Mont d'Or  
& salaisons

**Présentation :** dresser vos assiettes avec la saucisse de Morteau et les pommes de terre, ajouter l'appareil, mettre au four à 160° pendant 5 à 7 minutes afin de faire gratiner, décorer avec quelques peluches de cerfeuil.

## LA BOÎTE CHAUDE OU FONDUE AU MONT D'OR

pour 4 personnes

### ► Ingrédients :

- 1 boîte de Mont d'Or
- pommes de terre

■ Humidifier dans l'eau froide pendant un quart d'heure, le Mont d'Or dans sa boîte.

Former un trou de quelques centimètres de diamètre au centre du fromage jusqu'à la croûte.

**Autre méthode :** entourer la boîte de Mont d'Or d'une feuille d'aluminium après avoir creusé le centre.

Dans les deux cas, y verser du vin blanc sec du Jura. Mettre le Mont d'Or au four chaud pendant 20 minutes. Le bois humidifié, ou protégé, ne se consume pas et le fromage devient brûlant, coulant et parfumé.



Vin conseillé  
Arbois Chardonnay



Mont d'Or  
& charcuterie

**Présentation :** Servir sur des pommes de terre chaudes, éventuellement avec une salade verte et de la charcuterie fumée du Haut-Doubs, jambon et saucisse de Morteau.  
Accompagner du même vin blanc que pour la cuisson.

## MONT D'OR EN ÉCORCE DE JAMBON CRU ET MESCLUN À L'HUILE DE NOIX

Recette créée par Jacques BARNACHON "Hôtel Restaurant Étang du Moulin" à Bonnetage

pour 4 personnes

### ► Ingrédients :

- 320 g de Mont d'Or
- 8 tranches de jambon cru

#### Pour la purée :

- 150 g de pomme de terre Bindje
- 300 g de céleris
- 5 cl de lait
- 40 g de beurre
- 4 cl de crème

#### Pour la salade :

- 100 g de mesclun (mélange de pousses de diverses salades)
- huile de noix
- vinaigre de balsamique
- fleur de sel, poivre

■ **Faire la purée de céleris :** cuire le céleri, les pommes de terre dans l'eau avec les 5 cl de lait, une fois cuit, passer au moulin à légumes puis lier cette purée avec le lait, la crème et le beurre préalablement chauffés ; réserver.

■ **Moulage des ramequins :** prendre 4 ramequins en pirex de 10 cm de diamètre, chemiser avec les tranches de jambon cru puis ajouter la purée de céleris, recouvrir chaque ramequin de 80 g de Mont d'Or et cuire au four à 160° pendant 10 minutes.



Vin conseillé  
Arbois Chardonnay



Mont d'Or  
& charcuterie

**Présentation :** Assaisonner le mesclun avec l'huile de noix et le vinaigre de balsamique, sel, poivre, puis démouler et dresser les ramequins sur l'assiette.

## LE MONT D'OR LE FROMAGE AUTHENTIQUE

Le Mont d'Or est un fromage d'appellation d'origine. Il est fabriqué sur les hauts plateaux du Doubs où l'on croise chalets et fruitières au beau milieu de magnifiques paysages de forêts et de pâturages.

C'est un fromage saisonnier. Il est fabriqué du 15 août au 15 mars et commercialisé du 10 septembre jusqu'au 10 mai. L'introduction de produits fermentés est strictement prohibée dans l'alimentation des vaches laitières. Le lait utilisé est transformé cru. Après le démoulage, le caillé est cerclé dans la sangle d'épicéa (préparée par le Sanglier). Affiné en cave pendant 21 jours minimum, le fromage est retourné et frotté quotidiennement à l'eau salée. L'affinage se termine dans la boîte d'épicéa, trop petite pour que la croûte plisse joliment comme les massifs montagneux du Haut-Doubs.



Vin conseillé  
Arbois Chardonnay



Mont d'Or

Le Mont d'Or occupe bien sûr la place royale sur le plateau de fromage.

Avec son goût boisé, ses arômes de résineux et sa croûte brune claire légèrement ondulée et plissée, il fait le bonheur des fins de repas.

Ce fromage a également la particularité d'être un délicieux plat chaud faisant la joie de la famille et des amis.