



LA RECETTE DE LA BOITE CHAUDE



30MIN | NIVEAU



PRÉPARATION

- Cercler de papier aluminium la partie basse la boîte du Mont d'Or pour éviter les fuites
- Découper un cercle sur la croûte du Mont d'Or
- Verser le verre de vin blanc et glisser la gousse d'ail épluchée sous la croûte du Mont d'Or
- Enfourner 20 à 30 minutes à 200° C. Sortir du four lorsque la croûte est bien dorée
- Servir chaud, accompagné de pommes de terre et d'un plateau de charcuterie



La liste de courses

INGRÉDIENTS

1 Mont d'Or
1 gousse d'ail
1 verre de vin blanc

Les Javelles

www.les-javelles.com

