

LA RECETTE *du* LUNDI



fondue de reblochon en miche & grenailles lardées

plat



INGRÉDIENTS

- 1 miche de pain de campagne
- 1 Reblochon fermier
- 15 pommes de terre grenailles
- Tranches de poitrine fumée ou autre charcuterie de votre choix
- 1 petit verre de vin blanc du Comptoir des Arômes
- 1 gousse d'ail
- Produits du Comptoir des Arômes
- Sel aux épices grillées
- Poivre de Madagascar
- Herbes de Provence
- Ail poudre
- Huile d'olive de Crète bio



Pour 3/4 personnes



PRÉPARATION :



1. Fais cuire les pommes de terre grenailles entières dans une eau assaisonnée au sel aux épices grillées. Égoutte et réserve.
2. Coupe le chapeau du pain de campagne et vide délicatement la miche.
3. Mélange l'huile d'olive de Crète bio avec les herbes de Provence et l'ail semoule, puis badigeonne généreusement l'intérieur du pain.
4. Retire les deux croûtes du Reblochon et réserve-les pour réaliser des tuiles.
5. Coupe le reste du fromage en petits cubes et dépose-les dans la miche.
6. Ajoute un petit peu de vin blanc du Comptoir des Arômes et place une gousse d'ail entière au centre.
7. Enfourne la miche 20 minutes à 180 °C.
8. Mets les pommes de terre grenailles dans un saladier. Ajoute un filet d'huile d'olive de Crète bio, des herbes de Provence, du sel aux épices grillées et du poivre de Madagascar. Mélange.
9. Enroule les pommes de terre avec les tranches de poitrine fumée ou la charcuterie choisie.
10. Mets au four la miche, les pommes de terre lardées et les croûtes de Reblochon réservées.
11. Passe en mode grill pendant 10 minutes pour obtenir un pain bien doré, un fromage parfaitement fondant et des tuiles croustillantes.
12. Sers la fondue directement dans la miche, posée au centre de la table, avec les pommes de terre lardées autour. Les tuiles de Reblochon sont parfaites pour apporter encore plus de croustillant.

