

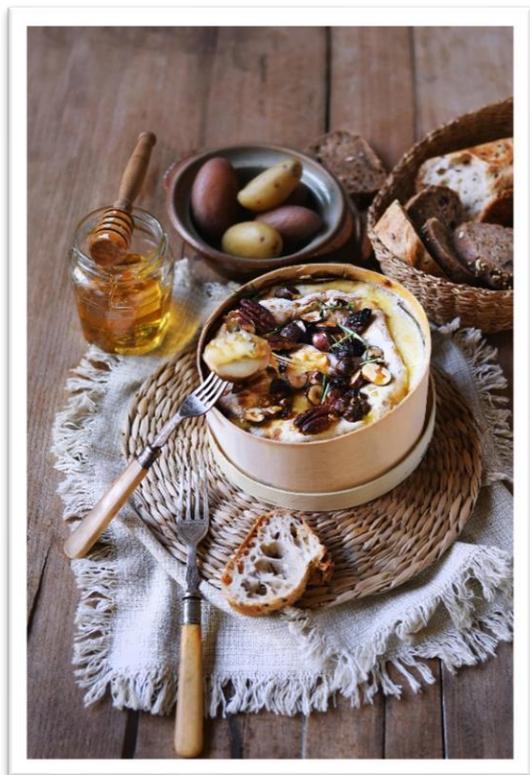
# MONT D'OR AU FOUR ET FRUITS SECS

---

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 30 mn



## Ingrédients

1 Mont d'Or dans sa boîte en bois  
4 cuillères à soupe de miel de thym  
1 cuillère à soupe de noix de pécan  
1 cuillère à soupe de noisettes  
1 cuillère à soupe de cranberries  
3 branches de thym

## Accompagnement

1 kg de petites pommes de terre  
1 pain de campagne

Placer le couvercle sous la boîte du Mont d'Or, à l'aide d'un couteau faire une croix au centre de la croûte.

Disposer les graines sur le dessus, effeuiller le thym et arroser généreusement avec le miel. Placer au four pendant 30 mn à 180° C (il faut que le fromage soit bien fondu à cœur).

Servir à la sortie du four avec les petites pommes de terre cuites à l'eau salée avec leur peau et du pain de campagne grillé.

**Astuce** : cette recette fonctionne très bien avec un camembert entier.