

MONT D'OR ROTI AU FOUR, VINAIGRETTE AU MIEL ET PERSIL, LEGUMES ROTIS

Pour 4 personnes



Ingrédients

1 Mont d'Or
20 ml de vin blanc
1 branche de thym effeuillé

Pour la vinaigrette

100 ml d'huile d'olive
50 ml de vinaigre de vin rouge
20 g de miel
1 cas de persil
1 gousse d'ail
1 cas de ciboulette
1 pincée de piment d'Espelette
6 pommes de terre type Grenailles
1 demi-courge Butternut

Les légumes :

- Taillez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur. Taillez le butternut en quartiers.
- Enrobez les légumes d'un filet d'huile d'olive, de sel, d'épices si vous le souhaitez et faites cuire le tout au four à 180° une trentaine de minutes. Vos légumes sont cuits lorsque la lame d'un couteau rentre sans résistance.

La vinaigrette :

- Ciselez la ciboulette, hachez finement le persil et l'ail.
- Dans un cul de poule, émulsionnez le vinaigre de vin rouge avec l'huile d'olive.
- Ajoutez-y les herbes et l'ail haché, une pincée de sel et une pincée de piment d'Espelette.
- Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Le Mont d'Or :

- Retirez l'emballage plastique du Mont d'Or mais laissez-le dans sa coque en bois car vous allez le faire cuire directement dedans.
- Pour éviter que le fromage ne coule dans votre four à la cuisson, vous pouvez entourer la coque de papier aluminium.

- Taillez au centre du fromage un petit puits en prenant soin de ne pas aller jusqu'au fond.
- Versez-y le vin blanc et le thym effeuillé.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Lorsque le Mont d'Or est cuit, arrosez-le de vinaigrette aux herbes et trempez-y vos légumes rôtis !

Crédit photo : Yacine Sadik @sadiksansvoltaire / Recette : Chloé Charles / Cniel

