



Munstiflette DODIN



4



20 min.



75 min.

PRÉPARATION

- Laver les pommes de terre. Laisser la peau,
- Faire cuire les pommes de terre en robe des champs : piquer les pommes de terre pour éviter qu'elles éclatent,
- Disposer dans de l'eau salée avec un départ à froid (avant ébullition) et les faire cuire 30 à 45 minutes,
- Préchauffer le four à 200°C,
- Émincer les oignons en lamelles et les faire blondir dans un peu de matière grasse,
- Ajouter les lardons et les faire revenir pendant 2 à 3 minutes,
- Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles (2 à 3 mm d'épaisseur),
- Dans un plat à gratin, disposer une première couche de pomme de terre. Saler et poivrer,
- Recouvrir avec des oignons et des lardons,
- Recommencer jusqu'à 1 cm du bord du plat,
- Mélanger le vin et la crème et verser dans le plat,
- Couper le Munster en tranches et les disposer par-dessus en rosace,
- Enfourner à 180°C jusqu'à ce que le Munster soit fondu et légèrement doré (environ 30 minutes),
- Ajouter du persil plat.
- Servir aussitôt.

INGRÉDIENTS

- 1 Munster pour Munstiflette DODIN, 490 g
- 20 cl de Riesling
- 30 cl de crème fleurette
- Sel/ Poivre
- 4 oignons jaunes
- 500 g de lardons fumés
- 30 pommes de terre Charlotte de taille moyenne
- Persil plat

contact@maison-dodin.fr
maison-dodin.fr

