



Pommes de terre coiffées à la Munstiflette DODIN



4



20 min.



75 min.

PRÉPARATION

- Laver soigneusement les pommes de terre. Laisser la peau,
- 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 deux,
- Disposer les pommes de terre coupées sur la surface plate au fond d'un plat allant au four. Saler et poivrer,
- Recouvrir avec des oignons et des lardons,
- Mélanger le vin et la crème et verser dans le plat,
- Couper le Munster en tranches et les disposer par-dessus en rosace,
- Enfourner jusqu'à ce que le Munster soit fondu et légèrement doré,
- Servir aussitôt.

INGRÉDIENTS

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

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

