

RECETTE SAVEUR

JuraFlore
Fort des Rousses


Mont d'Or au safran de Goux

rattes et lardons fumés



www.juraflore.com

Mont d'Or au safran de Goux rattes et lardons fumés

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 boîte de Mont d'Or
- 160 g de lardons fumés
- 8 pommes de terre rattes
- 10 pistils de safran de Goux
- 5 cl de vin blanc savagnin
- sel, poivre du moulin, noix de muscade
- 4 cl d'huile d'olive

Préparation

- 1 La veille, faites infuser les pistils de safran dans le savagnin.
- 2 Épluchez les rattes et coupez-les en rondelles.
- 3 Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive puis mettez les rondelles de rattes et faites-les colorer. Ajoutez les lardons, faites-les colorer et déglacez avec l'infusion de savagnin et safran. Vérifiez l'assaisonnement.
- 4 Enlevez le Mont d'Or de sa boîte et coupez-le en deux à l'horizontale.
- 5 Remettez une partie au fond de la boîte, garnissez avec les rattes et les lardons, puis refermez avec l'autre partie du Mont d'Or.
- 6 Enfournerez dans un four chaud à 180°C (Th. 6) et laissez cuire pendant 20 min.
- 7 Servez avec une salade verte.



Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

JuraFlore
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com