

Mont d'or au four et trois idées d'accompagnement

Bonjour à toutes et tous

Peut être l'avez vous remarqué, quand on parle de « recette de montagne » ou de « fromage de montagne », nous pensons immédiatement à raclette ou tartiflette. Ces spécialités des Alpes captivent notre attention, en nous faisant oublier qu'il y a bien d'autres massifs montagneux dans notre joli pays, et tout autant de spécialités fromagères... comme l'excellent **Mont D'Or** au four ou *boîte chaude* pour les intimes. Cuisiner du Mont d'or est ultra simple : le fromage, éventuellement du vin blanc, et hop au four jusqu'à ce que cela soit fondu.

Classiquement ce mont d'or est accompagné charcuteries de montagne et de salade de saison, mais à la maison j'adore l'accompagner d'autres choses. J'ai tenté plein d'idées. Mon « top 3 » est plutôt :

- une compotée d'oignons, pour une note sucrée salée, se mariant bien avec le doux Mont d'Or
- une fondue d'épinard au cumin, pour sa note végétale et sa pointe d'épice
- et des pommes de terre rôties au four façon potatoes, à tremper directement dans le fromage comme des mouillettes et déguster avec les doigts.

Autant je ne souhaitais pas ré-inventer l'eau chaude en vous recopiant le principe du Mont d'Or rôti au four, autant je me suis dit que vous seriez peut être preneur de ces associations Mont d'or – accompagnements de légumes. J'espère que cela vous inspirera.



- MONT D'OR AU FOUR -
+ 3 IDÉES D'ACCOMPAGNEMENT

Recette : Mont d'Or au four et trois idées d'accompagnement

Saison de la recette : Octobre- Avril

Temps de préparation : 40 minutes (en tout)

Temps de cuisson : 45 minutes +15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour le mont d'or au four :

- 2 monts d'or de 500 g
- (facultatif) vin blanc
- (facultatif) noix, thym

Idées d'accompagnements n°1 : Fondue d'oignon

- 4 beaux oignons
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 1 pointe de sel

Idée d'accompagnement n°2 : Fondue d'épinards au cumin

- 600 kg d'épinards frais
- 1/2 cuillère à café rase de cumin
- 1 à 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Idée d'accompagnement n°3: Les pommes de terre rôties

- 800 g de pommes de terre
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- sel

Réalisation

La compotée d'oignon [A l'avance]

- Épluchez vos oignons, retirez les pieds puis coupez les en quarts. Emincez finement.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle puis faites y revenir les oignons à feu vif puis moyen, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
- Ajoutez le sucre, un peu d'eau, une pointe de sel, mélangez, puis faites encore cuire 5 minutes à feu assez vif en remuant régulièrement.
- Réservez et réchauffez juste avant service

La fondue d'épinards [A l'avance]

- Lavez soigneusement vos épinards. Retirez une partie des queues si vous trouvez qu'il y en a vraiment en excès.
- Faites chauffer l'huile dans une sauteuse large, puis faites y tomber les épinards. Faites cuire 2-3 minutes en remuant régulièrement.
- Couvrez, ajoutez 2-3 cuillerées à soupe d'eau puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que l'ensemble des épinards soient cuits.
- Ajoutez le cumin, sel, poivre. Réservez

Les pommes de terre [Avant de lancer le Mont d'or] [45 min avant la dégustation]

- Lavez les pommes de terre, épluchez les. Coupez les en 4 dans le sens de la longueur (pour avoir des formats « potatoes »).
- Disposez sur une plaque à four recouverte de papier cuisson, ajoutez l'huile, le thym émietté, sel et mélangez à la main pour enrober. Répartissez les pommes de terre.
- Enfournez pour 45-50 minutes à 180°C

Le Mont d'or

- Si vous souhaitez ajouter du vin blanc dans votre mont d'or, creusez le un peu à l'aide d'une cuillère. Ajoutez un peu de vin blanc et remettez

le fromage.

- En alternative, vous pouvez aussi ajouter des noix, du thym, ou tout autre « topping » qui vous tente.
- Enfournez pour au moins 30 à 35 minutes à 180°C (ou que cela fonde bien au centre)

Servez ce Mont d'or chaud, avec les accompagnements.

Astuces :

- Il existe différents poids de mont d'or : 500 g et 1kg. On considère généralement qu'un mont d'or de 500g est pour 2 à 3 personnes selon l'appétit. Privilégiez bien un Mont d'Or fermier.
 - *Pour carnivores* : Accompagnez d'un plateau de charcuteries de montagne.
 - *Sucré-Salé* : Vous pouvez opter pour un sucré -salé en ajoutant dans le topping de votre mont d'or une cuillère à soupe de miel.
-