

Mont d'Or à la Truffe de Bourgogne

Ingrédients pour 4 pers.

1 Mont d'Or
50 g de "Truffe de Bourgogne"
1 CS de vin blanc



Détachez le haut du Mont d'Or.

Coupez les truffes en petits bâtonnets et les incorporer dans le fromage.

Remettre le haut du Mont d'Or.

Laissez reposer 48 heures.

Ajoutez une cuillère à soupe de vin blanc .

Cuire au four pendant 20-30 minutes à 220 °.

Servir chaud avec des pommes de terre et de la salade.



pepiniere.genolier@lforestiere.ch

www.plants-truffiers.ch

Rte de Trelex - 1272 Genolier - tel. 022/366.14.80