

inspiration
VERCORS

Vercouline



Vercouline

Mon panier

- 1,6 kg de Bleu du Vercors-Sassenage (200 g/pers.)
- 16 pommes de terre
- Charcuterie (jambon de pays cuit et cru, saucisson...)
- Noix de Grenoble à volonté
- Condiments : cornichons, oignons grelots
- Une belle salade de saison



Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes



8 personnes



Facile

Aux fourneaux

Couper le Bleu du Vercors-Sassenage en lamelles, les disposer sur un plat de service • Cuire les pommes de terre à l'eau dans leur peau, les égoutter et les présenter dans un plat résistant à la chaleur avec un peu d'eau dans le fond • Ce plat sera placé lors du repas sur l'appareil à raclette afin de garder au chaud les pommes de terre • Disposer la charcuterie sur un plat à service • Ajouter sur la table, un bol de noix, un bol de cornichons.

À table, chacun fait sa popote

Faire fondre le Bleu dans les coupelles de l'appareil à raclette, laisser couler le fromage fondu sur les pommes de terre et la charcuterie • Accompagner avec une petite salade et du vin de Châtillon-en-Diois.



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr



Rhône-Alpes

