



Mont d'Or et brochettes de légumes

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 50 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Mont d'Or
- 5 cl de vin blanc
- 8 petits champignons
- 300 g de butternut
- 130 g de topinambours
- 250 g de têtes de chou-fleur
- 1 petit brocoli (250g)

1. Rincer et nettoyer les champignons et les faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes environ.
2. Retirer la peau et couper la courge butternut en cubes. Eplucher les topinambours et les tailler en morceaux. Rincer les bouquets de brocoli et de chou-fleur.
3. Plonger les cubes de butternut et les topinambours dans une casserole d'eau salée et porter à ébullition pendant 20 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

4. Parallèlement, plonger les bouquets de brocoli et de chou-fleur dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes environs. Egoutter les légumes et réserver au chaud.
5. Arroser le Mont d'Or de vin blanc et l'enfourner pendant 30 à 35 minutes. Confectionner les brochettes de légumes. Servir le fromage fondu accompagné des brochettes de légumes et parsemer de thym frais juste avant de déguster.

© Recette et stylisme : AnneCé Bretin – Visuel : Amélie Roche pour le Cniel, la filière laitière