Fondue à l'époisses au four

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

de pommes de terre

800 g de pommes de terre, de petite taille, à chair ferme

Laver les pommes de terre et les placer dans le bac de cuisson perforé. Enfourner le bac de cuisson dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 40 min

Une fois la cuisson à la vapeur terminée, réserver les pommes de terre au chaud.

Fromage

4 époisses, dans leur boîte en bois, d'env. 250 g chacun

200 ml de vin blanc

1 oignon

Retirer l'emballage des fromages, puis bien envelopper les boîtes dans une feuille d'aluminium en veillant à ce que les fromages soient découverts sur le dessus. Piquer les fromages à l'aide d'une fourchette. Couper l'oignon en rondelles, le répartir sur les fromages et verser le vin blanc par-dessus. Placer les fromages sur la plaque à gâteaux et enfourner dans l'espace de cuisson encore chaud. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 200 °C pendant 20 min

Sortir les fromages du four et servir avec les pommes de terre cuites à la vapeur.

Accessoires

Bac de cuisson perforé, 430 x 370 x 25 mm

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019