


# Spaetzle et son vacherin Mont d'Or

## INGRÉDIENTS

**Pour 4 personnes**

Spaetzle : 200 g
Vacherin Mont d'Or : environ 500 g
Garniture pour tarte flambée : 1 cuillère à soupe
Vin blanc d'Alsace Auxerrois : 15 cl

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C. Laisser le vacherin dans sa boîte.
2. Avec un couteau retirer le couvercle, jusqu'à 1,5 cm du bord.
3. Vider le vacherin de son fromage à l'aide d'une cuillère en gardant du fromage sur la paroi et dans le fond.
4. Mélanger le fromage avec de la garniture pour tarte flambée puis avec les spaetzle.
5. Verser la moitié du vin blanc au fond de la boite et mettre le mélange de spaetzle puis le reste du vin blanc. Couvrir avec le couvercle préalablement enlevé et réserver au frais pendant 30 min.
6. Mettre au four pendant 15 min à 200°C puis 10 min à 180°C jusqu'à coloration.

Bon Appétit !