

L'Échappée à la Tommette de Yenne



Pour 3 personnes.

- 1 tommette bio
- 2 verres de vin blanc sec de Savoie
- 500 g. de petites pommes de terre
- Pain de campagne

Décalotter la tommette d'un seul côté, le plus près possible de la croûte.

Creuser dans la chair une douzaine de « carottes » à l'aide d'un économe, sans percer le fond (elles peuvent être servies en apéritif).

Poser la tommette dans un plat à soufflés, en verre de préférence, du diamètre de la tommette et verser le vin blanc dans les trous.

Cuire à four chaud pendant 20 minutes. À mi-cuisson, recouvrir d'un papier d'aluminium.

Servir lorsque tout le fromage a fondu et tremper les petites patates cuites à l'eau ou le pain coupé en dés de 3 cm. Bon appétit !