

Tomme de Savoie au four

Une très ancienne coutume voulait qu'après une journée en montagne soit servie une Tomme de Savoie chaude à partager.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Tomme de Savoie au lait entier
- 1 verre de vin blanc de Savoie
- 8 pommes de terre cuites dans leur peau
- 1 plat de charcuterie de Savoie
- Cornichons et petits oignons

Enlevez la croûte de la face supérieure de votre Tomme de Savoie.

Posez-la dans un plat à four, rond de préférence.

Faites de petites encoches assez profondes au couteau dans la pâte (sans percer la croûte inférieure), et versez le vin blanc.

Passez 30 min au four thermostat 240°C.

Quand la tomme est parfaitement fondue, servez sans attendre.

Chacun verse à la cuillère de la Tomme de Savoie fondante sur les pommes de terre.

- **Suggestion de présentation** : accompagnez de charcuterie finement tranchée et d'une salade verte bien croquante.