

Vercouline

au bleu du Vercors-Sassenage



Préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- 200 g de Bleu du Vercors-Sassenage par personne
- Pomme de terre
- Noix de Grenoble à volonté
- Jambon de Pays cuit et cru.

Préparation :

Couper le Bleu du Vercors-Sassenage en lamelles et les faire fondre dans les coupelles d'un appareil à raclette classique.

Laisser couler sur les pommes de terre et la charcuterie. Accompagner avec des noix et du vin de Châtillon en Diois.

