

## Vacherin Mont-d'Or fumé

Mise en place et préparation: env. 5 min  
Fumage: env. 45 min

### INGRÉDIENTS POUR LE FUMAGE

- env. 200 g de sciure de bois**  
(p. ex. hêtre)
- env. 50 g de mélange de copeaux de bois** (p. ex. hêtre, sapin)
- 1 à 2 branches de genévrier**
- ½ c. à soupe de baies de genièvre**  
écrasées
- 1 bouquet de thym**

Bien chauffer à sec un wok ou une grande poêle. Ajouter la sciure et les copeaux de bois, puis les branches de genévrier, les baies de genièvre et le thym, faire chauffer env. 2 min, continuer de chauffer en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir une légère fumée.

### FROMAGE

- 1 Vacherin Mont-d'Or**  
(env. 700 g), à température ambiante

Disposer le fromage (dans son emballage sans le couvercle) sur le mélange de bois préparé. Couvrir le wok, fumer le fromage sur feu moyen env. 45 minutes, réserver.

**IDÉAL AVEC:** du pain de Saint-Gall (p. ex. pain bis).

