

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **FROMAGE FORT**

Ingrédients :

- 500 gr reste de "rogatons\* " fromages de chèvre très secs
- 250 gr fromage bleu
- une petite cuillère de beurre
- 20 Cl Mâcon blanc - vin blanc
- 10 Cl de bouillon de poireaux

**Le fromage fort:**

- Faire un bouillon de poireaux.
  - Râper les fromages de chèvre et le fromage bleu et ajouter le beurre.
  - Mettre le tout dans une petite terrine en terre et humidifier petit à petit avec le bouillon de poireaux et le vin blanc jusqu'à ce que le fromage prenne une consistance moelleuse.
  - Pendant environ une semaine ajoutée tous les jours un peu de bouillon et de vin blanc.
  - Tenir la terrine dans un endroit frais mais pas froid.
- 
- Ensemble de **\*rogatons** restes d'un repas qu'on met dans un pot, qu'on arrose de vin blanc et qu'on oublie.
  - Quand on s'en rappelle, on a du fromage fort.

**Bon Appétit**