

RECETTE CUISINE des GONES

FONDUE A LA FOURME DE MONTBRISON

Ingrédients pour 4 personnes

2 échalotes émincées

1 verre de vin blanc

½ fourme de Montbrison

25 cl de crème

charcuterie

Pommes de terre vapeur

Recette :

Faites suer les échalotes émincées dans une casserole.

Mouillez au vin blanc et laissez réduire.

Prenez ½ fourme et creusez l'intérieur.

Rajoutez les morceaux de fourme dans la casserole.

Mettez la préparation dans la ½ fourme creusée.

Servez avec de la charcuterie et des pommes de terre vapeur.



Bon Appétit