

## RECETTE CUISINE des GONES



### LA RECETTE DU RAMEQUIN du BUGEY

Si vous n'habitez pas dans le Bugey (pas de chance!)  
vous ne devez surement pas connaitre le ramequin.

Le ramequin est un fromage de Saint-Rambert-en-Bugey  
qui se consommer sous la forme d'une fondue,  
allongée avec l'eau chaude parfumée d'ail et poivre.

En effet, trop sec pour être consommé sans préparation, il est cuisiné en fondue.

#### *La fabrication*

Au lait cru ou pasteurisé, le RAMEQUIN est un petit fromage ocre clair, à 0 % de matière grasse.

Après avoir été écrémé, le lait est caillé, moulé et égoutté.

Le fromage est ensuite séché.

Une fois sec, il est rangé dans des pots de grès, d'où il est ressorti régulièrement pour être lavé à l'eau tiède afin de stopper l'affinage.

Il prend peu à peu une belle couleur ocre et presque translucide : il est prêt pour être transformé en une fondue goûteuse et conviviale.

#### *La recette*

Pour 4 personnes, il faut :

- 8 fromages coupés en lamelles
- 60 grammes de beurre
- 2 gousses d'ail hachées fin
  - 1 cuillère de farine
  - De l'eau tiède

Dans un caquelon, sur feu doux, faire fondre le beurre et l'ail. Ajouter la farine, faire blondir très légèrement ; verser le fromage en lamelles ; mélanger ; ajouter l'eau tiède petit à petit ; faire fondre en tournant jusqu'à consistance crémeuse désirée ; laisser cuire en tournant, une dizaine de minutes (sans bouillir) ; rectifier le sel. Poivre à volonté.

A consommer comme une fondue savoyarde avec du pain de campagne, légèrement rassis.

Accompagner d'un Gamay ou d'un Pinot du Bugey.

*Bonne Appétit !*

