

La fondue normande

✓ FACILE | ⌚ 20 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Camembert de Normandie AOP
- 1 Pont L'Evêque AOP
- 1 Livarot AOP
- 300 g de pain découpé en cubes
- 10 cl de lait
- 50 g de crème fraîche
- 2 cl de Calvados
- 1 échalote, sel et poivre
- Muscade et une pincée de féculé

PRÉPARATION

1. Otez la croûte des fromages et coupez-les en dés.
2. Frottez le poêlon à fondre avec l'échalote écrasée et déposez les dés de fromage.
3. Dans une tasse, faites fondre la féculé dans le lait et ajoutez le mélange dans le poêlon.
4. Chauffez à feu doux en remuant constamment.
5. Ajoutez la crème, salez, poivrez et ajoutez la muscade.
6. Quand l'ébullition commence, continuez à remuer délicatement pour obtenir un mélange homogène. Versez alors le Calvados.
7. Portez la fondue sur la table. Le service s'accomplit comme celui d'une classique fondue.

