

FONDUE NORMANDE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- ½ Camembert de Normandie E.GRAINDORGE
- ½ Pont l'Evêque (ou 200 g.) E.GRAINDORGE
- ½ Livarot (ou 250 g.) E.GRAINDORGE
- 300 g. de pain découpé en cubes
- 10 cl de lait
- 50 GR de crème fraîche épaisse E.GRAINDORGE
- 2 cl de Calvados
- 1 échalote, sel, poivre
- Muscade et une pincée de fécule

Temps de préparation : 10 minutes

- Otez la croûte des fromages et coupez les en dés
- Frotter le poêlon à fondre avec l'échalote écrasée et déposer les dés de fromage.
- Dans une tasse, faire fondre la fécule dans le lait et ajouter le mélange dans le poêlon.
- Chauffer à feu doux en remuant constamment.
- Ajouter la crème, saler, poivrer et ajouter la muscade.
- Quand l'ébullition commence, continuer à remuer délicatement pour obtenir un mélange homogène.