La Fondue Brie de Meaux

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 700 g de Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers
- 20 cl de Champagne Bauchet

Étapes de la préparation

1. Coupez les fromages en fines lamelles en retirant les croûtes.
2. Versez le vin dans le caquelon et faites chauffer.
3. Ajoutez très vite le fromage et mélangez le vin.
4. Remuez sans arrêt à la cuillère ne bois en faisant des 8, jusqu’à ce que la fondue devienne lisse et homogène.
5. Allumez sur la table le réchaud à fondue. Y placer le caquelon en continuant à tourner.
6. C’est prêt, bonne dégustation !

? **Astuce** : Ne surtout pas enlever la croûte du Brie de Meaux ; cela évite les pertes et donne plus de goût à votre fondue. Mixer le mélange jusqu'à obtenir une texture fondante et onctueuse. Le Brie de Meaux doit être chauffé à forte température pour une fonte optimale.