La Fondue Normande



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 1 Camembert de Normandie AOP Xavier David (250g)
- 1 Pont l'Evêque AOP La Réserve des Crémiers (250g)
- 1 Livarot AOP (250g)
- 4 c. à s. de crème fraîche AOP ISIGNY
- 30 cl de Cidre fermier
- 2 cl de Calvados du Breuil

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 de 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 :** Si la texture est trop liquide, faites un roux et mélangez-le à la fondue. Il est possible également de rajouter de la maïzena mais le roux donnera plus de goût.
Ne pas enlever la croûte des fromages ; cela évite les pertes et donne plus de goût.