

Mont d'Or AOP La Réserve des Crémiers «comme une Fondue»

Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 10 min.



Ingrédients

- 1 Mont d'Or AOP La Réserve des Crémiers
- 40 g de purée de champignon à la truffe
- 5 cl d'Armagnac
- 1 pain de maïs
- Quelques lamelles de truffe (facultatif)

Étapes de la préparation

Fondue avec Mont d'Or AOP, truffe, flambée d'Armagnac et croutons de pain au maïs



Difficulté: Moyenne ??????

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. A l'aide d'un couteau d'office, décroutez le dessus du fromage.
3. Enfourez le fromage pour 7 à 8 minutes.
4. Lorsqu'il est bien fondu et à l'aide d'une cuillère, videz la totalité du fromage dans un saladier.
5. Incorporez-y la purée de champignon à la truffe et la moitié de l'Armagnac, mélangez jusqu'à l'obtention d'une fondue homogène.
6. Versez la préparation dans un caquelon à fondue.
7. Au moment du service, versez l'Armagnac préalablement tiédi sur la fondue et faites-le flamber.
8. Accompagnez votre fondue de quelques croutons de pain de maïs et pour les plus gourmands, de quelques lamelles de truffe.

? **Astuce** : Remplacez la truffe par des morilles, pour un effet tout aussi « waouh ».