# Fondue de Fourme d’Ambert AOP aux champignons des bois

## Informations

Personnes : **4**

## Ingrédients

- 500 g de Fourme d’Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 200 g de crème liquide
- 400 g de champignons des bois
- 60 g de beurre
- 2 échalotes
- ½ botte de persil plat
- Sel fin, poivre du moulin

## Étapes de la préparation

1. Découpez la Fourme d'Ambert AOP en gros cubes et placez-les dans une casserole. Versez la crème et faites chauffer à feu très doux. Mélangez de temps en temps pour éviter que le fromage n'attache dans le fond.
2. Parallèlement, nettoyez les champignons et faites revenir dans le beurre bien chaud. Lorsqu'ils commencent à colorer légèrement, ajoutez les échalotes préalablement épluchées et ciselées finement ainsi que le persil concassé.
3. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
4. Versez la moitié de la fricassée de champignons dans le fromage fondu et mixez fortement.
5. Versez la fondue de fromage dans un caquelon ou dans le fromage creusé et servez bien chaud accompagné de cubes de pain, du reste de champignons et de quelques champignons crus.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de jouer avec la multitude de champignons de saison et de parfumer la fondue avec un trait de vin blanc ou d'Armagnac.