



À TABLE EN LOIRE

LOIRE TERROIR

RECETTE TERROIR

Fondue à la fourme de Montbrison

Le Petit Bouchon Forézien - Boën, 04 77 24 17 30



Ingrédients pour 4 personnes

2 échalotes émincées
1 verre de vin blanc
½ fourme de Montbrison
25 cl de crème
charcuterie
Pommes de terre vapeur

Recette

Faites suer les échalotes émincées dans une casserole. Mouillez au vin blanc et laissez réduire.

Prenez ½ fourme et creusez l'intérieur. Rajoutez les morceaux de fourme dans la casserole.

Mettez la préparation dans la ½ fourme creusée. Servez avec de la charcuterie et des pommes de terre vapeur.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE GOURMANDE

www.atable-enloire.fr