

Bouchées au Comté ou Beaufort



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

200 g [Comté](#) fruité ou [Beaufort](#) râpé

4 croûtes feuilletées

50 g crème

2 g Maïzena

5 cl vin blanc sec

1 oeuf

1 cl kirsch

1 gousse d'ail

sel, poivre,

muscade

Préparation

Dans un poêlon en fonte émaillée ou en terre vernissée préalablement frotté d'ail, déposez le fromage émincé ou râpé. Mouillez-le avec le verre de vin dans lequel vous avez dissous la Maïzena. Lorsque le mélange est pâteux et homogène, laissez cuire 5 minutes à ébullition. Incorporez la crème, laissez reprendre l'ébullition. Rectifiez l'assaisonnement : sel, poivre, muscade, ajoutez le kirsch. Remuez le tout à la spatule pour bien mélanger. Incorporez l'oeuf battu. Garnissez les bouchées. Servez très chaud. Prenez garde que la fondue ne soit pas trop liquide.