

Camembert en fondue Normande



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

[Fromage Camembert](#) : 1/2
et 1/2 [Pont-l'Evêque](#)
et 1/2 [Livarot](#)

300 g de pain fantaisie
1/4 de cuillère à café de féculé
50 g de crème
10 cl de lait
2 cl de calvados
1 échalote
Sel, poivre et muscade

Préparation

Ecroûtez et découpez les fromages en petits dés. Frottez le poêlon avec l'échalote écrasée. Dissolvez la féculé dans le lait. Déposez le fromage **Camembert** dans le poêlon.

Mouillez avec le lait et la féculé. Chauffez à feu doux en remuant constamment. Ajoutez la crème, assaisonnez fortement. Lorsque l'ébullition commence, surveillez et tournez pour fondre le tout en une crème homogène. Versez alors le calvados. Portez la **fondue au Camembert** sur la table.

Le service s'accomplit comme celui d'une classique fondue au fromage.