

# Cancoillotte



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

Base de fromage :

250 g Metton

80 g beurre

10 cl eau ou vin blanc

1 gousse d'ail

sel

## Préparation

Ecrasez l'ail, émiettez le metton. Dans une casserole, versez l'eau ou le vin blanc et un peu de beurre, déposez les grains de metton. Réglez la chauffe au minimum. Avec une spatule de bois, triturez sans cesse afin d'incorporer le liquide. Cela terminé, ajoutez le reste du beurre, l'ail et l'assaisonnement. Laissez cuire 15 minutes en remuant lentement mais constamment. Versez ensuite dans un ou plusieurs bols pour la mettre en réserve. Employez-la fraîche en tartines.

Quand on veut de nouveau se servir de la cancoillotte fondue que l'on a mise en réserve, il faut la ramollir en la tiédissant au bain-marie.