

# Fondu Creusois – au fromage de Coupi



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

## Ingrédients

500 g de fromage local maigre dit « [Coupi](#) »

150 g de beurre

5 cl d'eau

10 cl de lait

5 g de féculé

ou

5 g de farine

Sel et poivre



## Préparation

Ce fondu est consommé soit avec des pommes de terre en purée dont on le nappe pour gratiner, soit dans le poêlon avec des pommes de terre frites que l'on plonge une à une.

Grattez, râpez et détaillez le fromage. Dans un poêlon en fonte ou en terre, faites-le fondre doucement au coin du feu en mouillant d'un petit verre d'eau au départ.

Incorporez le lait, dans lequel vous aurez fait dissoudre la féculé et le beurre. Remuez sans cesse pour obtenir un mélange homogène et fluide.

Astuce: On peut remplacer le lait par de l'eau, et la féculé par de la farine.