

# Fondue à la fourme de Montbrison



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

Fromage : 1 ou 1/2 [Fourme de Montbrison](#)  
20 cl de crème fraîche  
15 cl de vin blanc sec (Chardonnay du Pays d'Urfé)  
sel et poivre  
pommes vapeur  
charcuterie

## Préparation

Couper la Fourme en deux et la creuser avec une cuillère. Faire fondre la chair de la Fourme dans le vin blanc et la crème en remuant sans arrêt, saler, poivrer, jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.

Verser dans la croûte de la Fourme.

Servir chaud avec pommes vapeur et charcuterie de pays.