

# Fondue Champenoise au Langres



Catégorie

Plat



Personnes

8 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

[Fromage Langres AOC](#) : 3 Kg

- 1 kg de fromage de Chaource
- 1,5 litres de crème liquide
- 0,5 litres de Coiffy Blanc Chardonnay
- Une pincée de poivre blanc moulu

## Préparation

Faire fondre les fromages avec le vin blanc et la crème. Mixer le tout. Lier la fondue avec de la maïzena.

Servir dans un caquelon

Présenter avec une salade verte et un assortiment de charcuteries.