

# Fondue de Coulommiers



Catégorie

Plat



## Ingrédients

### 1 [Fromage Coulommiers](#)

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

Écroûtez et découpez le **fromage Coulommiers** en petits dés. Frottez le poêlon avec l'échalote écrasée. Dissolvez la féculé dans le lait. Déposez le **fromage Coulommiers** 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 Coulommiers** sur la table.

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