

Fondue de Reblochon à la Gilbert Bouvard



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

750 g de [Reblochon](#)
100 g de crème
30 g de beurre
2 gousses d'ail
2 oeufs
4 tranches de pain de mie
Sel, poivre et muscade

Préparation

Faites griller les tranches de pain. Ecrôtez soigneusement le reblochon et coupez-le en quartiers.

Epluchez l'ail, écrasez-le en frottant au fond du poêlon. Beurrez ensuite. Grillez les tranches de pain de mie. Battez les oeufs longuement à mousse. Rangez les rôties au fond du plat. Fondez lentement le reblochon et la crème. Au dernier moment, incorporez hors du feu les oeufs battus.

Assaisonnez fortement.

Nappez les rôties. Enfourez 10 minutes en haut du four chaud (260° thermostat 7-8).

On peut composer une variante en incorporant des oignons en purée, tombés au beurre. On remplace alors la muscade par le paprika, et le poivre par du cayenne.

Voir aussi :

* [Combien de fromage à fondue par personne ?](#)

* [Quel fromage pour la fondue ?](#)