

# Fromage en pot



Personnes  
4 personnes

Temps préparation  
20 minutes

## Ingrédients

2 kg fromage égoutté  
sec  
fenouil  
sel, poivre

## Préparation

Tamisez et divisez votre fromage en 3 ou 4 parties égales. Déposez la première au fond d'un pot à salaison, salez, poivrez, semez une pincée de fenouil, alternez ainsi jusqu'à la fin. Fermez avec un papier ficelé, puis couvrez. Rangez 2 mois à la cave. La pâte forte peut être moisie en surface. Otez cette couche, malaxez la pâte; le fromage est prêt à être consommé cru ou en rôties sur les braises.