

# Fromage fort à la Mâconnaise



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



## Ingrédients

FROMAGE : [Mâconnais](#) (4)

250 g [Comté fruité salé](#)

250 g fromage blanc sec

25 cl vin blanc de Mâcon

250 g beurre

sel, poivre



## Préparation

Dans une terrine, rassemblez le comté râpé fin, les fromages de chèvre bien épluchés, râpés et passés au tamis, le fromage blanc. Mélangez le tout à la spatule, arrosez peu à peu avec le vin blanc. Transvasez dans un pot à salaison muni d'un couvercle. Fermez hermétiquement, ficellez. Rangez à la cave ou dans un endroit frais durant environ deux semaines avant de l'ouvrir.

Si la fermentation n'est pas assez active, ajoutez un verre de bouillon de poireaux. Refermez, attendez à nouveau une bonne semaine avant de consommer.

De nombreux amateurs ajoutent après la fermentation un verre à liqueur de vieux marc de Bourgogne.

Est consommé au casse-croûte ou en rôties de pain de campagne.