

# Fromage fort du petit Bugey – au Mâconnais



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



## Ingrédients

FROMAGE : [Mâconnais AOC fermier](#) (4)

250 g [Gruyère râpé fruité](#)

1/4 l bouillon de poireaux

50 g beurre fondu

20 cl vin blanc

3 cl eau-de-vie de marc

sel, poivre



## Préparation

Râpez les vieux fromages grossièrement épluchés. Broyez ou passez à la moulinette les fromages mi-secs. Passez au tamis le gruyère râpé. Rassemblez le tout dans une terrine. Versez le bouillon de poireaux tiède, le beurre fondu, le vin blanc et le petit verre d'eau-de-vie de marc. Assaisonnez. Malaxez le tout avec soin pour obtenir un mélange homogène. Reversez le tout dans un pot à salaison muni d'un couvercle. Bouchez hermétiquement. Rangez un mois au moins dans la partie de la cave la moins fraîche. Si, au bout de ce temps, la saveur est trop violente, ajustez en ajoutant un peu de fromage blanc pressé.

Excellent en tartines ou en rôties au four, nappées ou non de beurre.

(Recette communiquée par Marcel Chevallier, professeur d'enseignement technique à Chambéry.)