

Panade à la jurassienne au Comté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

300 g [Comté](#)

250 g pain de campagne (8 tranches)

50 g beurre

1 l eau

2 gousses d'ail hachées

sel, poivre

Préparation

Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Ajoutez un morceau de beurre. Salez, poivrez. Puis, faites-y cuire les gousses d'ail hachées. Enfin, ajoutez les tranches de pain de campagne. Laissez bouillir 15 minutes. Mélangez soigneusement à la spatule de bois. Versez le Comté. Triturez à chaud jusqu'à fonte totale. Servez très chaud en écuelles ou en terrines individuelles.