

# Ramequin bugiste au Comté



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes

## Ingrédients

600 g vieux [Comté](#)

100 g fromage sec dit « Ramequin de Lagnieu »

1/2 l vin blanc de Montagnieu

1 g féculé

300 g pain découpé en bouchées

2 cl kirsch pur du Bugey

sel, poivre, muscade



## Préparation

Mêlez les fromages soigneusement émincés ou râpés. Disposez-les dans le poêlon préalablement aillé. Versez dessus le vin blanc de Montagnieu dans lequel la féculé aura été dissoute. Fondez et laissez cuire 3 minutes à feu doux jusqu'à totale dissolution des fromages, sans cesser de remuer à la spatule. Lorsque le mélange est bien onctueux et homogène, servez vite sur le réchaud allumé. Avant de tremper le premier morceau de pain, versez le kirsch et rectifiez l'assaisonnement avec sel, poivre et muscade. Le ramequin doit être très liquide si vous ne désirez pas le voir devenir trop pâteux sur la fin. Cette recette est en réalité une fondue.