

# Ramequin jurassien au Comté



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

300 g [Comté](#) fruité  
200 g pain de ménage  
50 g beurre  
2 gousses d'ail  
sel, poivre

## Préparation

Taillez le pain en tranches minces. Ecrasez les gousses d'ail. Emincez le fromage. Dans un poêlon, versez 1/2 litre d'eau salée et le beurre. Portez à ébullition, laissez cuire 10 minutes. Ajoutez le fromage. Laissez-le fondre dans la panade jusqu'à reprise de l'ébullition. Servez sur réchaud, comme une fondue ordinaire.

Ce « ramequin panade » sert de base à un potage obtenu avec un reste de ce mets recuit dans du bouillon, qui devient « soupe au ramequin. »