

Saint Félicien et frites



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

2 [Saint Félicien](#)

2 cuillères à soupe de farine

50cl de lait

Sel, poivre, noix de muscade

Préparation

Préparez les frites.

Frottez les Saint Félicien pour enlever la peau et coupez-les en petits cubes.

Faites les fondre dans une casserole avec un peu d'eau, pendant 5 à 10 min à feu moyen.

Pendant ce temps mélanger la farine et le lait dans un bol en évitant les grumeaux.

Lorsque le fromage est fondu, ajoutez le mélange farine/lait.

Faites cuire à feu moyen tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une crème.

Assaisonnez la sauce (sel, poivre, noix de muscade)

Ajoutez la crème fraîche.

Servez les frites accompagnés de la sauce.