

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **FONDUE A LA FOURME DE MONTBRISON**

Ingrédients pour 4 personnes

2 échalotes émincées  
1 verre de vin blanc  
½ fourme de Montbrison  
25 cl de crème  
charcuterie  
Pommes de terre vapeur

#### **Recette :**

Faites suer les échalotes émincées dans une casserole.  
Mouillez au vin blanc et laissez réduire.  
Prenez ½ fourme et creusez l'intérieur.  
Rajoutez les morceaux de fourme dans la casserole.  
Mettez la préparation dans la ½ fourme creusée.  
Servez avec de la charcuterie et des pommes de terre vapeur.



**Bon Appétit**