

Fondue à la fourme de Montbrison

1 Fourme de Montbrison
20 cl de crème fraîche
15 cl de vin blanc sec (Chardonnay du Pays d'Urfé)
sel et poivre
pommes vapeur
charcuterie

Couper la Fourme en deux et la creuser avec une cuillère. Faire fondre la chair de la Fourme dans le vin blanc et la crème en remuant sans arrêt, saler, poivrer, jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.
Verser dans la croûte de la Fourme.
Servir chaud avec pommes vapeur et charcuterie de pays.



Guy Rival
Hôtel Restaurant Rival
42550 Usson-en-Forez