

## La Fondue au fromage



Brie, Oka, Mont d'or,  
Pain rond évidé de sa mie  
Vin blanc  
Ail  
Tapenade Traditionnelle

- ❖ Voici une recette aussi simple que délicieuse! Prenez un brie, un Oka entier ou un mont D'or Mettre le fromage dans un pain rond évidé de la mie, ou emballez-le dans une feuille d'aluminium en faisant une légère incision sur la croute de votre fromage et versez-y un peu de vin blanc.
- ❖ Placez-le au four à 200°C pendant 5 à 7 minutes selon la taille de votre fromage. Pendant la cuisson, vous pouvez hacher votre ail.
- ❖ Une fois votre fromage chaud, sortez-le du four puis ouvrez délicatement le dessus de votre fromage ou l'aluminium. Placez un peu d'ail et utilisez la pointe d'un petit couteau pour relever sur le côté la croute que vous aviez incisée avant la cuisson.
- ❖ Mettez une cuillère à soupe de votre Tapenade Traditionnelle sur le milieu de votre fromage et il ne vous restera plus qu'à déguster votre fondue !

