

pour 6 personnes

LA FONDUE DU RAMIER

350g de Ramier Roux

350g de Tome du Ramier

500g de Tome Vieille

2 verres de vin blanc

4 baguettes de pain de campagne

1 service à fondue,
ou une casserole et un chauffe-plat

- 1 Couper le pain en cubes.
- 2 Couper le fromage en cubes, et le faire fondre à feu très doux, dans le caquelon ou la casserole. Remuer régulièrement en faisant des 8. Rajouter le vin petit à petit, jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- 3 Lorsque tout est fondu, poser sur le réchaud ou le chauffe-plat, et servir.
- 4 Chacun trempe son bout de pain dans la fondue avec une pique ou une fourchette.

Bon appétit !



Vente à la ferme du lundi au samedi
de 9h à 13h et de 15h à 18h30

Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

www.latomeduramier.com