

pour 6 personnes

LA FONDUE DU RAMIER



600g de Ramier Roux

600g de Tome du Ramier

600g 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 !

LA FERME
DU
RAMIER

Vente à la ferme du lundi au samedi
de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30

Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

www.lafermeduramier.fr