

# Fondue auvergnate aux cèpes .



4 pers.



10 min



15 min



Vin rouge d'Auvergne, cépage gamay.  
Frais, digeste et peu tannique.



## INGRÉDIENTS .

200g de tome fraîche  
200g de cantal  
200g de bleu  
d'Auvergne  
50g de cèpes séchés  
1 gousse d'ail  
3 c. à soupe de vin rouge  
d'Auvergne

## PRÉPARATION .

1. Râpez ou détaillez tous les fromages en petits cubes, émincez finement les cèpes et hachez la gousse d'ail.
2. Faites fondre, à feu doux, les morceaux de fromage avec le vin, les cèpes et la gousse d'ail.
3. Transvasez dans le poêlon une fois le mélange bien fondu.
4. Servez avec des morceaux de pain et de la charcuterie.



DES HALLES  
ET DES  
GOURMETS