

Cancoillote ail et ciboulette



Accompagnement **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 2 h

Faire une cancoillote maison permet d'y mettre ce qu'on veut : romarin, herbes de Provence, ciboulette, persil...

Ingrédients

- 2 paquets de metton
- 0,5 l d'eau
- beurre
- ail en poudre
- ciboulette ciselée
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Le metton est un fromage français fabriqué en Franche-Comté et essentiellement utilisé en tant qu'ingrédient, fondu à feu doux dans un peu d'eau ou de lait avant d'ajouter du sel et du beurre, pour fabriquer la cancoillote.
- 2 Faire fondre le metton dans une casserole en fonte en mettant pour commencer un peu d'eau.
- 3 Remuer en rajoutant petit à petit de l'eau.
- 4 Ajouter le beurre, l'ail haché, 3 à 4 pincées de sel, le poivre et la ciboulette ciselée.
- 5 En fin de cuisson, remuer, mettre dans un récipient et remuer jusqu'à complet refroidissement.
- 6 Fermer ensuite le récipient et le placer au réfrigérateur.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être coucher sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

