

## Le fondu creusois



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Avec une omelette, du jambon, une petite viande froide... le fondu creusois sera apprécié avec des grosses frites et une salade verte.*

### Ingrédients

- 1 beau fromage de vache
- 10 cl de crème
- 1 noix de beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Dans une casserole, préparer une pâte onctueuse en faisant fondre doucement le fromage dans la crème.
- 2 Ajoutez une noix de beurre.
- 3 Salez, poivrez et servez dans un ramequin.

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

