

Fondue de potiron



2 h 30

Facile

Ingrédients : 6 Pers.

- 1 potiron
- 2 dl de vin blanc
- gruyère ou comté

Préparation :

- Préparation 30 min
- Cuisson 2 h
- **1.** Préchauffez le four th.6 (180°C).
- **2.** Ouvrez le potiron, videz-le de ses graines et de ses fibres.
- **3.** Coupez le fromage en petits dés et remplissez le potiron avec les dés de fromage et le vin blanc.
- **4.** Enveloppez-le de plusieurs couches de papier aluminium.
- **5.** Enfouez pendant 2 heures.
- **6.** Dégustez-le comme une fondue en trempant avec une fourchette, de la mie de pain.