

Cabecou sur fondue de poireau

En ramequin, au four



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation pré cuisson : 20 min – Cuisson four : 10 min



2 cabecou



2 fûts de poireaux



1 échalote



10cl crème



Huile d'olive

Préparation

1. Peler l'échalote, la débiter. Réserver.
2. Tailler les poireaux en rondelles, les rincer, égoutter. Réserver.
3. Dans un faitout avec un fond d'huile, faire revenir l'échalote 5 min.
4. Rajouter les poireaux, couvrir et laisser mijoter 20 min à feu moyen. Egoutter, réserver.
5. Allumer le four à 180°C, grille au centre.
6. Huiler 2 ramequins. Mettre un fond de poireaux. Poser un cabecou au centre.
7. Mettre un film d'huile sur les poireaux, tout au tour.
8. Passer au four environ 10 min pour que le fromage fonde – Surveiller le four.
9. Servir chaud.

Nota : Le cabecou (ou rocamadour) est un petit fromage de chèvre au lait cru, très fondant.

Il a été inventé par Yves Teillard, éleveur de chèvres, à Cuzance, près de Martel (46)

* * * 29 octobre 2023 * * *