

Fondue de cancoillotte

Pour 4 personnes

Ingrédients

3 pots (de 250 g) de cancoillotte
1 gousse d'ail
2 verres de vin blanc sec
1 verre à liqueur de kirsch
poivre
cubes de pain sec

Préparation

Frotter un caquelon avec l'ail. Verser dedans les 3 pots de cancoillotte et porter à feu doux.

Remuer en permanence, poivrer, arroser avec le vin blanc, puis avec le kirsch.

Lorsque le mélange est onctueux et homogène, placer le caquelon au centre de la table ; chacun n'a plus qu'à y tremper ses cubes de pain, à l'aide d'une longue fourchette.

Recette tirée du site www.cancoillotte.net