



Les fromages fondus, c'est la vie !

**Recettes de fromage fondu
pour le repas ou l'apéro**

COOKUT



Camembert rôti à l'ail



1 Camembert

+



Ail
3 gousses

+



Romarin
Quelques brins

+



Calvados
ou cognac
1 c.à.s

Préparation

- 1 Peler et presser l'ail.
- 2 Placer le Camembert à l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut.
- 3 Inciser le Camembert avec la lame d'un couteau et insérer dans chaque entaille un morceau d'ail et du romarin.
- 4 Verser le calvados ou le cognac par-dessus.
- 5 Laisser reposer une demi-heure à température ambiante. Préchauffer votre four à 200°C.
- 6 Enfourner le cuiseur fermé pendant 15 minutes. Puis, laisser cuire le fromage couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- 7 Au moment du service, découper et retirer la croûte du dessus.

Il ne vous reste plus qu'à tremper vos morceaux de pain !

Camembert rôti au miel



1 Camembert

+



Miel
2 c.à.s

+



Vinaigre
balsamique

+



Mâche

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Mettre le Camembert à l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut.
- 3 Enfourner le cuiseur couvercle fermé pendant 15 minutes.
- 4 Au bout de 15 minutes, découper et retirer la croûte du dessus. Verser le miel, puis laisser cuire le fromage couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- 5 Faire griller les tartines de pain et préparer la salade de mâche arrosée d'un filet de vinaigre balsamique.
- 6 Une fois cuit, sortir le Camembert du four.

À déguster en le tartinant sur les tranches de pain avec de la salade.

Camembert rôti aux poires et aux amandes



1 Camembert

+



1 poire
mûre

+



Amandes
effilées
50 g

+



Sucre

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Dans une poêle, faire griller à sec les amandes effilées, et veiller à ce qu'elles ne brûlent pas.
- 3 Ajouter une noix de beurre puis ajouter la poire épluchée et coupée en morceaux.
- 4 Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser.
- 5 Placer le Camembert à l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut et laisser cuire pendant 15 minutes.
- 6 Découper et retirer la croûte du dessus. Disposer les poires caramélisées dans le Camembert, puis enfourner à nouveau quelques minutes.

À déguster avec du pain.

Camembert Pané



1 Camembert

+



2 œufs

+



Pain sec
ou biscotte

+



Salade de
votre choix

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Passer au mixeur ou écraser en miettes dans un torchon du pain sec ou des biscottes. Placer cette chapelure dans une assiette.
- 3 Battre les œufs en omelette dans un saladier.
- 4 Immerger ensuite le Camembert dans les œufs, puis le couvrir entièrement de la chapelure.
- 5 Placer le Camembert à l'intérieur du cuiseur à fromage
- 6 Enfourner le cuiseur couvercle ouvert pendant 20 minutes jusqu'à ce que la chapelure soit dorée.
- 7 Sortir le Camembert pané du cuiseur pour le découper.

À déguster avec de la salade verte.

Tartiflette en amoureux



Préparation

- 1 Éplucher la pomme de terre, la couper en dés, bien les rincer et les essuyer dans un torchon propre.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une poêle, puis faire revenir l'oignon coupé en rondelles.
- 3 Ajouter ensuite les dés de pomme de terre pour les faire dorer de tous les côtés.
- 4 Ajouter enfin les lardons et cuire quelques minutes.
- 5 Gratter la croûte du Reblochon et le couper en gros morceaux.
- 6 Préchauffer le four à 200°C et préparer le cuiseur à fromage Cookut en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail épluchée.
- 7 Étaler au fond du cuiseur à fromage les dés de pommes de terre aux lardons, disposer dessus les morceaux de Reblochon.
- 8 Enfourner le cuiseur couvercle fermé pendant 15 minutes, puis 10 minutes couvercle ouvert.

À déguster avec de la salade verte.

Reblochon aux noix et au jambon cru



1 Reblochon

+



Jambon cru
2 tranches

+



Noix
30 g

+



Poivre noir

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Découper le Reblochon en gros morceaux.
- 3 Disposer les morceaux de Reblochon à l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut. Écraser grossièrement les noix et couvrir le fromage.
- 4 Enfourner le cuiseur couvercle fermé pendant 15 minutes.
- 5 Pendant ce temps, couper les tranches de jambon en morceaux. Quand le fromage est fondu, ajouter le jambon l'intérieur et poivrer.

Il ne vous reste plus qu'à tremper vos morceaux de pain !

Mont d'or fondu



1 Mont d'or

+



Ail
2 gousses

+



Vin blanc sec
10 cl

+



Petites pommes
de terre nouvelles

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Mettre à cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante.
- 3 Retirer le Mont d'or de sa boîte pour le placer à l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut.
- 4 Piquer le fromage à l'aide d'une fourchette et y insérer les gousses d'ail.
- 5 Faire un trou dans le fromage et verser le vin blanc à l'intérieur.
- 6 Enfournier le cuiseur pendant 25 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à tremper vos pommes de terre nouvelles !

L'Époisses au vin blanc



1 Époisses

+



Ail
3 gousses

+



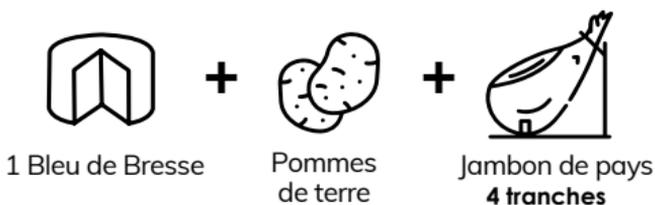
Vin blanc sec
10 cl

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Peler l'ail et placer l'Epoisses à l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut.
- 3 Piquer l'Epoisses à l'aide d'une fourchette et y insérer les gousses d'ail.
- 4 Verser 10 cl de vin blanc sec à la surface.
- 5 Enfourner le cuiseur couvercle fermé pendant 25 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à tremper vos morceaux de pain !

Bleu de Bresse à la paysanne

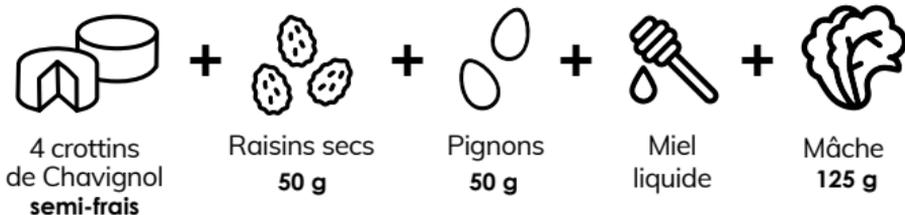


Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Déposer le Bleu de Bresse entier à l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut.
- 3 Enfournier le cuiseur pendant 15 minutes.
- 4 Mettre à cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante.
- 5 Découper et retirer la croûte du Bleu de Bresse et refaire cuire pendant 10 minutes.

À déguster avec les pommes de terre et le jambon de pays !

Chèvres rôtis au miel



Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Disposer les crottins de chèvre à l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut.
- 3 Enfourner le cuiseur couvercle fermé pendant 15 minutes.
- 4 En fin de cuisson, sortir le cuiseur et mettre le miel, les raisins secs et les pignons sur les fromages.
- 5 Remettre le cuiseur au four sans le couvercle quelques minutes.
- 6 Faire griller des tranches de pain et déposer les crottins dessus.

Il ne vous reste plus qu'à les déguster avec une salade assaisonnée !

Pomme de terre garnie



Morbier
150 g

+



1 grosse pomme
de terre

+



1 œuf

+



Lardons

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Cuire la pomme de terre à l'eau en laissant la peau.
- 3 Une fois cuite, la creuser sur le dessus à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Placer la pomme de terre l'intérieur du cuiseur à fromage Cookut.
- 5 Dans le trou, casser un œuf, placer quelques lardons, des morceaux de Morbier, du poivre.
- 6 Enfourner le cuiseur couvercle ouvert pendant 15 minutes et c'est prêt !

À déguster avec de la salade verte !



COOKUT