



Comté ou Reblochon à Fondre

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour un fromage de 300 gr

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 minute



Ingrédients :

- 6 gr d'**agar-agar** (2 cac rases)
- 1 pincée de **sel**
- 10 gr de **fécule** (maïs, pomme de terre, arrow-root,...)
 - (ou bien pour plus de fondant, utilisez 10 gr de **fécule (farine) de tapioca**)
- 1 cac de **levure de bière**
- 1/2 cac de **curry**
- 1/2 cac de **paprika**
- 1 cac de **sucré**
- 30 gr d'**huile d'olive**
- 1 cac de **moutarde**
- 265 gr de **lait végétal**

Préparation :

1. Dans un petit plat à gratin rectangulaire, **étaler** sur le fond une feuille de film étirable alimentaire remontant sur les bords et dépassant largement
2. Dans une casserole, **mettre** tous les **ingrédients** sauf le lait et **mélanger**
3. **Ajouter** la moitié du **lait**, **battre** au fouet, puis **ajouter** le reste du **lait** progressivement
4. **Allumer** le feu moyen
5. **Battre** sans arrêt toujours à feu moyen, et **laisser** bouillir 2 minutes sans arrêter de battre
6. **Verser** la préparation dans le petit plat à gratin et **laisser** refroidir 10 minutes
7. **Mettre** au frigo pendant 2 heures minimum
8. **Rabattre** le film alimentaire pour enfermer le fromage et le sortir du petit plat à gratin

Le fromage se conserve 1 semaine au frigo dans une boîte hermétique, ou alors vous pouvez le trancher et le congeler. Sur une pizza ou pour une raclette, ce fromage fond parfaitement bien.