

Le fondu Creusois

Une délicieuse spécialité de la **Creuse** au camembert.

Ingrédients (4 personnes)

-  Farine
-  1 kg de frites
-  20 cl de lait
- 500g de camembert bien fait



Préparation

Préparation : **10min**

Cuisson : **15min**

Au bain-marie ou à l'appareil à fondue,

Faire fondre le camembert en ajoutant le lait au fur et à mesure, afin d'obtenir un mélange onctueux.

Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de farine pour épaissir si le mélange est trop liquide.

Quelques tranches de jambon de pays sont bienvenues avec les frites (entières ou coupées en dés).

Conseils

Recette savoureuse pour les amateurs de fromages ! Idéal à consommer avec des frites... La recette d'origine du fondu creusois est réalisée avec du fromage de vache de pays qui peut être remplacé par du camembert au lait cru.

Historique : Cette recette traditionnelle s'est vu naître pendant la guerre de **1940-1945**. En effet à cette période dans les campagnes Creusoises il y avait beaucoup de réfugiés en planque et de résistants, souvent nourris par les paysans. On ne gaspillait alors pas les marchandises. Ce plat à base de ce qu'il y avait dans les campagnes (farine, lait, eau, ail, fromage...) s'accompagnait à l'époque de rutabaga et d'une omelette (aujourd'hui remplacé par des frites molles). Il s'accompagnait, quand il y en avait, de jambon cru. Cette recette permettait aux hommes de survivre et de lutter. Donc le débat sur le fromage n'existe pas car à l'époque on le faisait avec ce qu'il y avait, souvent des restes de fromage trop vieux pour être mangé autrement. Maintenant la meilleure recette reste celle que l'on partage entre amis peu importe le fromage. Si l'on veut être traditionnel il faut aller chercher du fromage dans une ferme et le laisser vieillir mais parfois c'est très fort (avec les asticots ! *authentique*). On frotte le caquelon avec de l'ail, ensuite on fait fondre le fromage et on retire les croûtes. On ajoute le lait et le fromage. Puis on ajoute un mélange de crème fraîche et de jaunes d'œufs. Enfin, épaissir avec de la farine ou de la maïzena et on ajoute un verre de marc local.

Près de 12 ans de présence à Aubusson, cette histoire m'a été racontée par les anciens. A noter, je n'arrive jamais à refaire deux fois le même fondu Creusois, histoire de fromage, bien sûr. Et bon appétit.