

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# FONDUE DE BANON AU MIEL DE LAVANDE

ACCOMPAGNÉE DE SON DOMAINE DE LA CLAPIÈRE

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 30 min**

**Niveau : Facile**

**Budget : Moyen**

## POUR 4 PERSONNES

- 1 Banon (100g environ)
- 4 cuillères à soupe de vin blanc de Savoie
- 1/2 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café bombée de miel de lavande
- 1 cuillère à café de baies roses
- 30g d'olives noires
- Fleur de sel

Cette recette utilise un fromage au lait cru de chèvre de cette région: le Banon. Un très beau fromage entouré de feuilles de châtaigner et d'un fil de raphia. J'ai voulu respecter les origines mêmes de ce fromage en l'associant avec du thym, du miel de lavande (le Ventoux n'est pas très loin et ils font un excellent miel de lavande!), des olives noires et une touche de baies roses.

• Dans une casserole sur feu très doux, faire fondre le Banon coupé en morceaux avec le vin, le thym, le miel et une pointe de fleur de sel. Lorsque le mélange est fondu, fouetter légèrement jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajouter un peu de vin si nécessaire.

• Accompagnement: du pain aux noix, ajouter de petits légumes tels que des champignons frais, des brocolis juste blanchis, des poires, ou des patates douces rôties (surprenant mais excellent!).

### Pourquoi cette alliance ?

Les notes de framboise donneront de la fraîcheur à cette recette riche en fromage.

Sa finale croquante et sa grande fraîcheur apporteront de la vitalité.

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur [www.lesnouveauxfromagers.fr](http://www.lesnouveauxfromagers.fr)

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

## DOMAINE DE LA CLAPIÈRE JALADE

2014 IGP d'Oc rosé

Nez frais de bonbon anglais, de framboise. Plein, finale croquante

Et aussi :  
**Pinot Gris Baron de  
Hoën 2014 Alsace**

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)