

Sauce cheddar

- 100 g de cheddar
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de vin blanc
- 1 c. à café de farine
- 1 pointe de piment de Cayenne
- sel, poivre

Préparation :

- Délayez le vin blanc, la crème fraîche et la farine dans une casserole et faites bouillir.
- Tournez à l'aide d'une cuillère en bois pour faire épaissir la crème.
- Tranchez le cheddar en morceaux et ajoutez-le au mélange pour qu'il puisse fondre.
- Attendez jusqu'à ce que les morceaux de fromage fondent.
- Incorporez ensuite le piment de Cayenne et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Versez la préparation dans un bol et accompagnez-la de toasts. Puis dégustez aussitôt.