



## Fondue parmesan de Francine

### Fondue parmesan

20 onces de lait

1/4 lb de beurre

1/4 t. de farine

1/4 t. de fécule

6 onces de fromage parmesan râpé

Faire fondre le beurre dans une casserole

Faire prendre couleur, ajouter farine, lait

(16 onces). Dans les 4 onces de lait qui reste  
ajouter le fécule, ajouter au mélange.

Laisser épaissir. Ajouter le fromage, tout  
en remuant constamment. Laisser prendre  
au réfrigérateur dans un moule à cake.

