

La recette de la fondue

BY
KUNZ



Ustensiles :



1 caquelon



1 spatule
en bois



1 réchaud



Des pics
à fondue

Ingrédients :

1/2 baguette
par personne

Pain

170 à 200 g
par personne

Gruyère Suisse râpé (6 à 12 mois d'affinage)

80 à 100 g
par personne

Vacherin Fribourgeois en petits morceaux

100 ml
par personne

Vin blanc sec* (type Apremont)

1 cuillère à café
pour 2 personnes

Maïzena

1 à 2

Gousses d'ail

1 trait

Kirsch*

Poivre

Place à la pratique !

1



Frottez la moitié d'une gousse d'ail au fond du caquelon.

2



Broyez le reste de l'ail et le mettre dans le caquelon.

3



Versez la moitié du vin blanc* dans le caquelon. Faites chauffer le tout jusqu'à ce que le vin blanc* soit chaud (avant ébullition).

4



Incorporez le vacherin en premier, puis le gruyère petit à petit. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre tout au long de la recette sans vous arrêter.

5



Ajoutez le kirsch*. Le mélange doit être totalement fondu, la texture doit être souple mais pas liquide. Si besoin, vous pouvez compléter avec un peu de vin blanc*.

6



Préparez dans un verre : la Maïzena que vous délayez dans un peu de vin blanc, puis ajoutez dans le caquelon.

*C'est prêt !
Bonne dégustation !*