

# Fondue au fromage



4



Préparation : 5 min | Cuisson : 15 min

Difficulté



## Ingredients

- 1 kg de notre mélange de fromages (2 paquets) \*
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- Entre  $\frac{1}{4}$  et  $\frac{1}{2}$  cac de fécule de maïs
- Poivre
- Pain frais (paysan ou levain...)
- Assortiment de charcuterie

\* Produit(s) issu(s) de la ferme



## Préparation

Frottez le caquelon avec une gousse d'ail

Ajoutez 15 cl de vin blanc et laissez chauffer. Mélangez les 5 cl restants avec la fécule de maïs et réservez.

Lorsque le vin frémit, mettez une poignée de fromage râpé et tournez avec une cuillère en bois. Renouvelez l'opération jusqu'à ne plus avoir de copeaux de fromage.

Une fois le fromage fondu, ajoutez le mélange vin-fécule de maïs et remuez pendant quelques minutes pour obtenir un mélange lisse et crémeux

Poivrez et servez !

Pendant le service remuez de temps en temps la fondue avec vos morceaux de pain.

(!) Si votre fondue est trop épaisse ou forme des grumeaux, ajoutez un peu de vin blanc. Si elle est trop liquide, ajoutez un peu de fécule de maïs