

metro



Fondue aux fromages et à la bière

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 3 Votes

750 ML | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Beurre
(2 c. à soupe)

30 ml Farine
(2 c. à soupe)

5 ml Moutarde de Dijon
(1 c. à thé)

341 ml Bière
(1 bouteille)

5 ml Sauce Worcestershire
(1 c. à thé)

500 ml Fromage cheddar, râpé
(2 tasses)

250 ml Fromage du Québec le Bocké
(1 tasse)

Préparation

Fondre le beurre dans une casserole ; y lier la farine et la moutarde.

Incorporer la bière et la sauce Worcestershire.

Porter à ébullition sur feu modéré jusqu'à consistance légèrement épaisse ; diminuer l'intensité de chaleur, ajouter les fromages et remuer.

Verser dans un caquelon à fondue.

Faire trempette avec des croûtons, des bâtonnets de pain croûté et des crudités.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

Croutons ou batonnets de pain

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
