

metro



Fondue aux quatre fromages

Évaluer cette recette ★★★★★ 4 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

190 ml Fromage St-Félicien, râpé
(3/4 tasse)

190 ml Suisse canadien, coupé en dés
(3/4 tasse)

190 ml Gouda canadien, râpé
(3/4 tasse)

45 ml Parmesan canadien, râpé
(3 c. à soupe)

20 ml Fécule de maïs
(4 c. à thé)

190 ml Bière blonde
(3/4 tasse)

2 à 5 ml Aneth sèche
(1/2 à 1 c. à thé)

Poivre

125 ml Poivron doux rôti (en bocal), coupé en dés

Préparation

Dans un bol, mélanger les fromages et la fécule de maïs.

Verser la bière dans le caquelon à fondue et la faire réchauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais non bouillante. Puis, réduire à feu très doux.

Ajouter les fromages par poignées, en chauffant toujours à feu très doux et en remuant jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Ne jamais faire bouillir la préparation.

Remuer, en faisant des « 8 » dans le fond du plat à fondue à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et homogène. Incorporer l'aneth séché, le poivre et le poivron.

Piquer les cubes de pain, les rondelles de saucisses et les cornichons avec une fourchette à fondue ; tremper dans la fondue et déguster !

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

Accords vins et mets



Délicat et léger

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

2 à 3 Baguettes, coupées en dés

2 à 3 Saucisse, cuites et coupées en rondelles (facultatif)

4 à 8 Cornichons à l'aneth, coupés en tronçons (facultatif)

Accords bières et mets



Corsée et savoureuse

Appréciée pour sa texture. Voici une bière au corps dense et aux saveurs de malt grillé sur fond de chocolat et de café. Son goût est parfois peu ou modérément sucré.

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.
