

metro



Fondue aux trois fromages

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Gousse d'ail

500 ml (2 tasses) Vin blanc

Au goût, poivre blanc

225 g (7 1/2 oz) Fromage fontina, râpé

225 g (7 1/2 oz) Fromage Gruyère, râpé

225 g (7 1/2 oz) Fromage emmental, râpé

5 ml (1 c. à thé) Muscade

Préparation

Frotter le caquelon avec l'ail; verser le vin blanc et ajouter le poivre.

Placer le caquelon sur le feu et chauffer à température moyenne.

Ajouter peu à peu le fromage en remuant sans cesse avec une spatule ou une cuillère en bois; saupoudrer légèrement de muscade.

Placer le caquelon sur un réchaud.

Servir avec des croûtons de pain.

Source : Metro

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.
