

metro



Fondue aux trois fromages d'ici

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 4 Votes

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

Ingrédients

45 ml Farine
(3 c. à soupe)

30 ml Beurre
(2 c. à soupe)

125 ml Lait
(1/2 tasse)

125 ml Vin blanc
(1/2 tasse)

300 g Fromage Pacific Rock, râpé
(10 oz)

300 g Fromage Bleu Bénédictin
(10 oz)

150 g Fromage La Sauvagine
(5 oz)

Préparation

Dans une casserole, faire fondre le beurre.

Ajouter les 30 ml (2 c. à soupe) de farine et bien incorporer.

Ajouter le lait et laisser épaissir pour obtenir une béchamel.

Augmenter à feu moyen-vif.

Verser le vin blanc dans la casserole et bien incorporer à la béchamel.

Retirer du feu et réserver.

Dans un bol, mélanger le fromage Pacific Rock râpé avec 15 ml (1 c. à soupe) de farine.

Intégrer ce mélange graduellement à la béchamel, environ 125 ml (1/2 tasse) à la fois, et chauffer à feu moyen-doux en brassant bien avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et que la préparation soit homogène.

Ajouter le fromage Bleu bénédictin et le fromage La Sauvagine en mélangeant bien jusqu'à ce que ces derniers soient fondus.

Au besoin, ajouter un peu de lait si la fondue est trop épaisse.

Saler et poivrer au goût.

Au goût, sel et poivre du moulin

Accords vins et mets

**Aromatique et charnu**

Ces vins corsés à la couleur intense expriment des arômes puissants et complexes de fruits d'épices, parfois accompagnés de notes boisées. Ils présentent une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche.

© Société des alcools du Québec, 2007

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.