

metro



Fondue jardinière aux 4 fromages

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote

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

Ingrédients

190 ml Gouda canadien râpé
(3/4 tasse)

190 ml Cheddar fort canadien râpé
(3/4 tasse)

190 ml Suisse canadien coupé en petits dés
(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 séché
(1/2 à 1 c. à thé)

Préparation

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

Verser la bière dans le caquelon à fondue et faire chauffer à feu moyen sur la cuisinière jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais non bouillante. Réduire à feu très doux.

Y ajouter les fromages par poignées, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Ne jamais faire bouillir la préparation; les fromages supportant mal la chaleur élevée.

Remuer, en faisant des « 8 » dans le caquelon à l'aide d'une cuiller de bois, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Incorporer l'aneth séché, le poivron rouge et poivrer au goût. Placer le caquelon sur le réchaud.

Piquer les cubes de pain, les rondelles de saucisses et les cornichons à l'aneth avec une fourchette à fondue et enrober de fromage fondu.

Source : Les Producteurs Laitiers du Canada

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

125 ml Poivron doux rôti (en bocal) coupé en dés
(1/2 tasse)

Poivre du moulin

2 à 3 Baguettes, coupées en cubes

2 à 3 Saucisses cuites et coupées en rondelles
(facultatif)

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

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.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

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.
