

Quantité : **4 portions** | (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **25 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

5 gousses d'ail

250 ml (1 tasse) de vin blanc sec

500 g (1 lb) de fromage gruyère

250 g (1/2 lb) de vacherins fribourgeois

15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs

1 pincée de muscade

1 pincée de poivre blanc moulu

15 ml (1 c. à soupe) de kirsch

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

1 miche de pain aux noix

1 pain baguette

Préparation

1. Éplucher les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer. Frotter le caquelon avec quelques demi-gousses d'ail et ajouter le vin blanc. Faire frémir doucement.
2. Râper les fromages ou les couper en petits cubes et les mélanger à la fécule.
3. Baisser le feu au minimum et ajouter petit à petit le fromage râpé au vin et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois. Le fromage doit toujours être fondu avant d'en ajouter et ne doit jamais bouillir.
4. Ajouter le bicarbonate au kirsch et le verser dans la fondue pour lui donner une texture légère. Réserver au chaud. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
5. Couper la calotte de la petite miche de pain aux noix et vider l'intérieur. Enfourner la miche vide avec sa calotte au four 2 min pour la réchauffer et verser ensuite la fondue à l'intérieur.
6. Servir avec le pain baguette coupé en cubes de 2 cm (3/4 de po).

PUBLICITÉ

[▶ Voir la vidéo de la recette](#)