



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Fondue au fromage et aux champignons

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1/2 oz de champignon séché
- 1/2 tasse d' eau bouillante
- 3 1/2 tasses de gruyère râpé (envrion 10 oz/300 g)
- 3 1/2 tasses d' emmental râpé (envrion 10 oz/300 g)
- 4 cuillères à thé de féculé de maïs
- 4 gousses d'ail
- 2 1/2 tasses de petits champignons blancs, hachés
- 1 1/2 tasse de vin blanc sec
- 1 cuillère à thé de jus de citron fraîchement pressé
- 1/4 cuillère à thé de poivre
- 1/4 cuillère à thé de muscade fraîchement râpée
- 4 lb de petites pommes de terre nouvelles, brossées, cuites

OU:

- 10 tasses de grosses pommes de terre nouvelles, brossées, cuites et coupées en cubes
- 4 tasses de bouquets de brocolis blanchis

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, mettre les champignons séchés et les couvrir de l'eau bouillante. Laisser reposer de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les champignons aient ramolli. Égoutter les champignons séchés (réserver l'eau de trempage). Hacher les champignons séchés. Réserver. Dans un autre bol, mettre le gruyère et l'emmental râpés. Saupoudrer de la féculé de maïs et

Préparation	20 minutes
Cuisson	12 minutes
Portion(s)	6 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Total gras	37 g
Total glucides	54 g

bien mélanger. Réserver.

2. Couper l'une des gousses d'ail en deux. Frotter l'intérieur d'un caquelon à fondue d'une demi-gousse d'ail. Réserver. Hacher finement le reste des gousses d'ail. Dans une casserole à fond épais, mélanger l'ail, les champignons séchés et l'eau de trempage réservés, et les champignons blancs. Porter à ébullition à feu moyen, en brassant souvent. Laisser mijoter, à découvert, en brassant de temps à autre, de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les champignons aient ramolli et que presque tout le liquide se soit évaporé.

3. Réduire à feu moyen-doux. Ajouter le vin blanc et mélanger. Ajouter le mélange de fromage réservé, environ 1/4 de tasse (60 ml) à la fois, en brassant bien après chaque addition jusqu'à ce que le fromage ait complètement fondu. Ajouter le jus de citron, le poivre et la muscade. Cuire, en brassant, pendant 1 minute.

4. Au moment de servir, disposer les pommes de terre et le brocoli dans une grande assiette de service. Verser la fondue dans le caquelon réservé et le mettre au milieu de la table sur un réchaud réglé à feu doux.

Variantes:

Pour une recette plus classique, omettre les champignons et servir la fondue accompagnée de gros cubes de pain légèrement rassis séché de la veille ou grillé. (Le pain sec est préférable au pain trop frais, car il absorbe moins de fondue à chaque bouchée. Cela évite donc qu'on en manque avant que les invités soient rassasiés!)

Pour innover, ajouter à la fondue classique (sans champignons) des échalotes hachées, du jambon coupé en dés, des fines herbes fraîches hachées, du poivre vert ou un peu de fromage bleu émiétté.

Remplacer le vin blanc par du cidre ou même du champagne, pour faire un peu plus spécial.

Ajouter jusqu'à 2 cuillerées à table (30 ml) d'une eau-de-vie de notre choix (calvados, kirsch, poire Williams, brandy, etc.) en même temps que le vin.