

zeste

Fondue au fromage moitié-moitié

par *OLIVIER SHLEGEL*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **10 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

FONDUE

500 g (1 lb) de fromage Vacherin Fribourgeois, coupé en petits dés

500 g (1 lb) de fromage Gruyère Suisse, râpé

1 gousse d'ail pelée et écrasée

300 ml (1 1/4 tasses) de vin blanc sec

45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs

30 ml (1 oz) de kirsch, auquel on ajoute une pointe de couteau de bicarbonate de soude

Poivre au goût

1 pincée de muscade moulue (facultatif)

600 g (1 1/4 lb) de pains coupé en gros dés

Préparation

FONDUE :

1. Frotter un caquelon avec une gousse d'ail écrasée (vous pouvez laisser ce reste de la gousse d'ail dans le caquelon).
2. Transférer le vin blanc dans le caquelon et assaisonner avec du poivre. Faire chauffer à feu vif jusqu'à ce que le vin commence à bouillir tranquillement. Verser le fromage dans le vin chaud et saupoudrer de fécule de maïs. Faire fondre le fromage à feu doux, en remuant continuellement.
3. Ajouter quelques pincées de muscade, au goût.
4. Dès que la consistance du mélange est crémeuse, ajouter le mélange de Kirsch-bicarbonate et bien mélanger. Transférer le caquelon sur un réchaud remuant régulièrement pour maintenir la texture homogène de la fondue.
5. Moudre un peu de poivre noir dans vos assiettes. Déguster la fondue avec morceaux de pain piqués sur une fourchette à fondue et plongés dans le caquelon.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)