



La recette - Fondue au fromage

Version moitié-moitié au vin blanc, fait en 30 minutes - plat végétarien

Préparation :

Coupez le pain en tranches de deux centimètres ou en petits dés.

Coupez les gousses d'ail en deux et frottez-les au fond du caquelon. Découpez ensuite les moitiés d'ail en petits morceaux. Ajoutez le vin blanc et la fécule de maïs. Mélangez le tout à feu moyen, sans faire bouillir votre préparation.

Une fois que votre base est bien chaude (elle doit fumer légèrement), rajoutez le mélange de fromages. Ne cessez jamais de remuer jusqu'à ce qu'il fonde complètement. Versez le verre de kirsch et assaisonnez généreusement votre mélange avec du poivre et du poivre de cayenne. (Si votre fondue est trop liquide, rajoutez de la fécule de maïs. Si elle est trop solide, rajoutez du vin blanc).

Voilà - votre caquelon est prêt. Déposez-le à table, sur votre réchaud.

Bon appétit !

Ingrédients pour 2 personnes :

(une portion contient : 1225 kcal, lipides et protéines : 65g, glucides : 75g)

- ✓ **2 gousses d'ail**
- ✓ **400 g de fromage râpé** (mélange de gruyère et de vacherin)
- ✓ **350 g de pain**
- ✓ **1.5 cuillères à café de fécule de maïs**
- ✓ **1.5 dl de vin blanc**
- ✓ **0.5 dl de kirsch**
- ✓ **Poivre noir**
- ✓ **Poivre de cayenne**