



4 pers.



Spécial
fondue



20 min



-

Ingrédients

- 400 g de Gruyère AOP râpé ou en lamelles
- 400 g de Vacherin Fribourgeois AOP coupé en petits dés
- 1 gousse d'ail coupée en deux
- 4 cc de fécule
- 3,5 dl de vin blanc
- 1 cc de jus de citron frais
- 1 petit verre de kirsch (facultatif)
- 1 pincée de poivre de Cayenne



Préparation

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail que vous laisserez ou non dans la fondue.

Mélanger le Gruyère AOP et la fécule dans le caquelon, incorporer le vin blanc et le jus de citron et porter à ébullition en remuant constamment.

Réduire l'apport de chaleur, ajouter le Vacherin Fribourgeois AOP et remuer vivement jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Baisser le feu. Le fondue ne doit pas bouillir.

Ajouter le kirsch et un peu de poivre de Cayenne.

Maintenir le caquelon au chaud sur le réchaud à feu très doux.