Fondue moitié-moitié

-

Pour 4 personne
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min
Ingrédients

- 400 g de Gruyère AOP
- 400 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 1 gousse d'ail
- 3 dl de vin blanc
- 15 g de fécule ou de maïzena
- kirsch (selon les goûts)
- poivre

Préparation

Râper le Gruyère AOP et couper le Vacherin Fribourgeois AOP.
Incorporer la fécule.
Dans le caquelon, faire chauffer le vin blanc et l'ail.
Ajouter ensuite le mélange de fromage et faire fondre jusqu'à ébullition.
Ajouter kirsch et poivre selon les goûts.

Cliquez sur "Fondue moitié-moitié" dans la colonne de droite pour découvrir tous les producteurs.