

Fondue au chèvre



La fondue au chèvre est une alternative intéressante face à la fondue au fromage de lait tant connue pour cette belle région. La fondue au chèvre est composée de fromage de chèvre, d'eau, de sel de fonte. Elle se vend en paquet de 250 et de 500 grammes, prête à l'emploi. Son goût de chèvre est onctueux et crémeux et bien que la fondue se consomme plutôt en période hivernale, elle peut être servie à n'importe quel moment de l'année avec du pain ou de petites patates. Ajoutez éventuellement des raisins (goût spécialement intéressant).

Producteurs