Fondue moitié-moitié

-

Pour 4 personnes
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

- pain et/ou pommes de terre

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 le kirsch et le poivre selon les goûts.

Se mange avec du pain ou des pommes de terre en robe des champs.