

La Fondue Espagnole

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 400 g de Manchego DOP Dehesa de Los Llanos Anejo 9 mois
- 400 g de Mahon Menorca semicurado
- 30 cl de vin blanc sec

Étapes de la préparation

1. Coupez les fromages en fines lamelles en retirant les croûtes.
2. Versez le vin dans le caquelon et faites chauffer.
3. Ajoutez très vite le fromage et mélangez le vin.
4. Remuez sans arrêt à la cuillère ne bois en faisant des 8, jusqu'à ce que la fondue devienne lisse et homogène.
5. Allumez sur la table le réchaud à fondue. Y placer le caquelon en continuant à tourner.
6. C'est prêt, bonne dégustation !



? **Astuce** : Une pincée de paprika Albert Ménès relèvera le goût de cette fondue.

Coupez de la cébette en fines rondelles et ajoutez-la avant de servir.