

La Fondue Romande

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 400 g de Gruyère AOP Moléson 22 mois
- 200 g d'Emmental AOP Xavier David
- 200 g de Vacherin Fribourgeois AOP Moléson
- 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 de 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** : C'est le Vacherin Fribourgeois qui donnera le côté crémeux à cette fondue.