

La fondue “Moitié-Moitié”

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 400 g de Gruyère AOP Signature
- 400 g de Vacherin Fribourgeois Signature
- 35 cl de vin blanc sec

Étapes de la préparation

La fondue moitié-moitié, mélange de Vacherin Fribourgeois d’alpage Moléson et de Gruyère d’alpage suisse est la **fondue typique de la Suisse**. L’alliance de ces deux fromages offre une parfaite harmonie pour une fondue pleine de caractère et d’onctuosité. Le Gruyère présente une pâte fine et une saveur typée et le Vacherin Fribourgeois, une pâte onctueuse et un goût puissant et raffiné.

Pensez à préparer les accompagnements avant la cuisson, afin de pouvoir manger dès que la fondue est prête.

Suivez ces étapes pour réussir à coup sûr votre fondue



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 avec le vin.
4. Remuez sans arrêt à la cuillère en 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 et doit être consommé immédiatement!

? **Astuce** :Dégustez avec des bouchées de pain piquées à une fourchette à fondue et plongées dans le caquelon. Il faut du pain frais coupés en petits cubes : baguette, pain blanc ou pain de campagne. Traditionnellement, on y plonge des pommes de terre en robe des champs. On peut accompagner ce plat avec de la viande des Grisons, des cornichons et des petits oignons blancs, que l'on mange en passant et qui permettent de varier les goûts.

Voir ici une autre recette en vidéo

https://www.youtube.com/embed/uJg71i03cac?si=PQsMI_mqksNGK2o6