

# Fondue Des Pyrénées au Bethmale



Catégorie

Plat



## Ingrédients

Pour la fondue des Pyrénées :

400 g de vieux [Bethmale](#)

400 g de Bethmale jeune

1/2 l de vin blanc

2 g d'amidon de maïs

300 g de pain fantaisie

2 cl de kirsch

Sel, poivre, muscade et ail

## Préparation

1ère étape pour préparer la fondue au Bethmale : émincez le fromage. Mettez-le à fondre dans un poêlon en terre vernissée ou en fonte émaillée préalablement frotté d'ail.

Mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc sec dans lequel vous aurez dissous 2g d'amidon de maïs. Faites fondre le fromage en remuant continuellement à la spatule et maintenez l'ébullition pendant 3 minutes afin de bien homogénéiser la pâte. Votre fondue des Pyrénées au Bethmale est prête à servir.

Dressez le couvert en plaçant au centre de la table un réchaud à alcool allumé et en découpant dans chaque assiette 50 à 75 g de pain fantaisie en petites bouchées. Juste avant de commencer la dégustation de la fondue au Bethmale, versez 2 cl de bon kirsch pur du pays.

Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, muscade râpée).