

# Fondue Fribourgeoise – au vacherin



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

16 minutes



## Ingrédients

600 g de [Vacherin de Fribourg](#) moelleux

300 g de pain fantaisie

1 gousse d'ail

50 g de beurre

4 cuillerées d'eau bouillante salée

Sel, poivre en abondance

## Préparation

Frottez d'ail le caquelon, beurrez-le. Coupez le vacherin en petits morceaux. Jetez dans le caquelon avec le beurre et l'eau salée.

Faites chauffer en remuant jusqu'à fonte totale en une crème lisse et homogène. Corriger l'assaisonnement : sel, poivre. Ne laisser pas bouillir.

Servez immédiatement sur un réchaud à faible chauffe, la fondue devant rester simplement chaude.