

Fondue Fribourgeoise moitié-moitié Gruyère-Vacherin – recette fromage



Catégorie
Plat



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
16 minutes



Ingrédients

300 g de [Vacherin](#) émincé
300 g de [Gruyère](#) râpé
300 g de pain fantaisie
50 cl de vin blanc
1 g d'amidon de maïs ou féculé
Sel et poivre

Préparation

Frottez d'ail le caquelon, versez-y les émincés de fromage de Vacherin et le gruyère râpé, mouillez avec le vin dans lequel vous dissolvez la demi-cuillère à café de féculé.

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

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

Accompagnement : thé ou vin de Vully.

Voir aussi :

* [Combien de fromage à fondue par personne ?](#)

* [Quel fromage pour la fondue ?](#)