

Stilton en fondue



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

Pour la fondue au Stilton –

- 200 g de [Stilton](#) bien affiné
 - 400 g de cheddar
 - 15 cl de bière anglaise
 - 1 cuil. à soupe de xérès
 - 3 gouttes de tabasco
 - 1 cuil. à soupe de moutarde anglaise
- Pour tremper :
- 2 baguettes
 - 100 g de beurre
 - 3 cuil. à soupe de persil haché
 - 3 gousses d'ail

Préparation

Râpez le cheddar et émiettez le stilton. Faites fondre le fromage dans votre poêlon avec la bière, la moutarde anglaise, le xérès et le Tabasco.

Épluchez les gousses d'ail et hachez-les. Travaillez le beurre en pommade, puis passez-le au mixeur avec l'ail et le persil.

Coupez les baguettes en deux dans le sens de la longueur et tartinez-les de beurre à l'ail. Reformez ensuite les baguettes.

Enveloppez-les d'aluminium et faites-les chauffer au four pendant 10 min à 200° (thermostat 7).

Coupez les baguettes en rondelles dès la sortie du four. Piquez le pain à l'ail avec les fourchettes à fondue, trempez-le dans la fondue et dégustez.