



Fondue aux fromages pour les journées froides

[NOËL](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SAINT-VALENTIN](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 375 grammes d'emmental
- 375 grammes de gruyère
- 375 grammes de Tilsit (fromage suisse)
- 375 grammes de vacherin
- Approximativement 1/2 tasse de vin blanc sec*
- 3 c. table de kirsch
- 1 1/2 c. table de féculé de maïs
- 1 c. table de jus de citron
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à table de beurre
- Poivre du moulin et un peu de noix de muscade râpée, au goût*plus au besoin pour allonger la sauce au fromage

Préparation

1. Râper les fromages.
2. Frotter l'intérieur de votre caquelon avec les gousses d'ail coupées en petits morceaux. À feu vif sur le four, faire revenir l'ail dans le beurre.
3. Réduire le feu à feu moyen et verser un peu de vin pour déglacer et le jus de citron.
4. Ajouter le 1/3 du fromage et faire fondre. Ajouter un peu de vin et un autre 1/3 de fromage et faire fondre. Ajouter le reste du vin et le reste du fromage.
5. Délayer la féculé dans le kirsch et l'ajouter au mélange de fromage fondu.

6. Bien mélanger.
7. Assaisonner avec un peu de poivre et de muscade.
8. Mettre le caquelon sur le brûleur et déguster.