



La meilleure sauce au fromage (Queso) maison !

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. table de beurre
- 2 échalotes, hachées finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 2 jalapenos, épépinés et hachés finement
- 2 piments chipotle, hachés finement (j'ai pris ceux d'[Épices de Cru](#) que j'ai réhydratés)
- 1 ½ tasse de crème 10 %
- 1 c. table de fécule de maïs
- 125 grammes de fromage à la crème (1/2 d'un petit pot de Philadelphia)
- 3 c. à thé de moutarde
- 250 grammes de fromage cheddar fumé (personnellement, j'ai pris le [cheddar à arôme de fumé Choix du Président](#)), râpé
- 125 grammes de cheddar fort, râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un chaudron, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les échalotes, l'ail et les jalapenos et faire revenir 2-3 minutes.
2. Ajouter la crème, les chipotles et la fécule de maïs. Bien brasser.
3. Lorsque ça frétille un peu, baisser le rond à feu moyen doux. Ajouter le fromage à la crème et la moutarde.

4. Ajouter le fromage râpé à petite dose et brasser pour bien faire fondre.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Servir immédiatement avec des croustilles de tortillas ou des croustilles de maïs. C'est aussi très bon sur du chili ou comme sauce à hot-dog.