

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 4 portions



## Fondue au fromage maison au chorizo

### Ingrédients :

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 chorizo (genre 1 tasse) la peau enlevé et coupé en dés
- 1/2 tasse d'échalote verte coupée en rondelle (à peu près 3 échalotes)
- 2 c. à table de farine
- 1/2 tasse de bière
- Quelques gouttes de sauce au piment fort
- 2 tasses de fromage cheddar râpé
- 2 tasses de fromage Monterey Jack râpé
- Chips de tortillas

### Marche à suivre :

1. Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire à feu moyen-vif. Faire dorer le chorizo pendant environ 5 minutes. Brasser régulièrement. Ajouter les échalotes et cuire encore une minute.
2. Ajouter la farine et bien mélanger au chorizo et aux échalotes. Brasser pendant une minute.
3. Ajouter la bière et la sauce au piment fort et bien mélanger en amenant le liquide à ébullition. Laisser bouillir pendant une minute. Ça va épaissir un peu. Ajouter le fromage râpé une poignée à la fois et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Une fois tout le fromage fondu, mettre la casserole dans le four à broil pendant quelques minutes le temps que le mélange devienne bien doré et bouillonne.
5. Servir avec des nachos. Juste des nachos.