

Fondue au fromage moitié-moitié

Achats pour 4 personnes

500 gr. de **Gruyère** râpé

500 gr. de **Vacherin fribourgeois**
coupé en petits dés

4 dl. de vin blanc sec (Fendant,
Chasselas ou autre vin blanc sec)

4 cuillères rases à café de Ma žena

2 cc de Kirsch (pour délayer la
Ma žena)

Poivre

Pour ceux qui aiment : 1 ou 2 gousses
d'ail

1 ou 2 baguettes ou 1 livre de pain mi
blanc coupé en tranches épaisses ou
en gros dés



Variantes : 1) avec des tomates, à consommer avec des pommes de terre cuites à l'eau
2) aux bolets
3) ou selon votre imagination !

Recette

- Frotter le caquelon avec les gousses d'ail et les laisser dedans, rajouter le gruyère râpé, poivre, le vin blanc et porter au feu moyen soutenu (6 à 7) , laisser fondre en tournant avec une spatule en bois toujours dans le même sens, en formant un 8 selon les conseils de nos aîeux !
- Lorsque le mélange est liquide, ajouter le petit verre de ma žena délayée dans le Kirsch et continuer à remuer durant 5 minutes
- Baisse le feu sur 3, ajouter le Vacherin et continuer de mélanger à la spatule jusqu'à ce que tous les morceaux aient bien fondu

Service

Placer le caquelon sur un réchaud au milieu de la table, poivrer et ... bon appétit !

