**Fondue moitié-moitié avec le Gruyère AOP Suisse et Vacherin Fribourgeois AOP**

Afbeelding met voedsel, overdekt, tafelgerei, kom

Automatisch gegenereerde beschrijving

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 8 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

* 400 g de Gruyère AOP suisse râpé
* 400 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé
* 1c. à café de fécule de maïs
* 1 gousse d’ail coupée en deux
* 1,5 à 2,5 dl de vin blanc sec
* 1 pointe de noix de muscade
* 2 c. à soupe de kirsch
* 1 trait de jus de citron
* Sel, poivre
* 600 g de pain rassis, en dés oignons cornichons

Préparation :

Mélangez dans un récipient, le Gruyère AOP suisse avec 1 c. à café de fécule de maïs. Mélangez dans un autre récipient le Vacherin Fribourgeois AOP avec la fécule restante. Mélangez ensuite les deux fromages. Réservez.

Frottez le caquelon avec la gousse d’ail. Faites chauffer le vin blanc. Réduisez la chaleur avant que le point d’ébullition ne soit atteint. Ajoutez le fromage par petites poignées à feu moyen en remuant sans arrêt à la cuillère de bois jusqu’à ce que le fromage soit fondu et que la préparation soit homogène. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Ajoutez à votre convenance le kirsch et/ou le jus de citron.

Placez ensuite le caquelon sur le réchaud que vous aurez allumé. La flamme du réchaud doit être faible, car la fondue ne peut atteindre le point d’ébullition. Présentez des corbeilles de pains variés. Accompagnez d’oignons et de cornichons. Trempez des dés de pain piqués au bout d’une fourchette à fondue. Et dégustez !