

FONDUE au FROMAGE

**Merci Charlotte et Serge Crottaz pour
cette excellente recette!
devenu l'un des secret de Nelson!**



Ingrédients:

Il faut 200g. de fromage râpé et 100ml de vin blanc sec par personne.

En Nouvelle-Zélande mon choix de mélange de fromage par personne est le suivant :

- 70g. Tasty Cheddar
- 70g. Creamy Harvarti
- 30g. Emmental
- 30g. Colby

Vous aurez aussi besoin d'une cuillère à soupe de Maizena et facultativement ½ cuillère à soupe de Kirsch par personne. Et bien sûr autant de gousses d'ail que vous souhaitez manger.

Méthode:

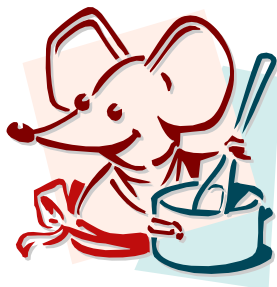
Frottez votre caquelon avec les gousses d'ail puis laissez-les au fond du caquelon.

Versez la totalité du vin blanc nécessaire dans le caquelon et chauffez-le jusqu'à ce qu'il commence à frémir.

Ajoutez le fromage râpé. A l'aide d'une spatule en bois, remuez sans cesse jusqu'à ce que le fromage ait complètement fondu.

Dans un petit verre, dissolvez la Maizena avec le Kirsh (si vous n'avez pas de Kirsh l'eau va bien aussi), puis ajoutez-y au fromage fondu tout en remuant bien jusqu'à ce que la fondue soit bien liée.

Apportez le caquelon sur son réchaud au centre de la table et commencez aussitôt à manger, car la fondue a besoin d'être remuée régulièrement.



Bon Appétit