

Fondue au fromage

Ingrédients

- 100 gr. fromage Emmenthal
- 100 gr. fromage Gruyère
- 200 gr. fromage « Comté »
- 2 c. à table de fécule de maïs
- 200 ml. vin blanc
- 1 gousse d'ail
- Poivre au goût
- Pain baguette coupé en cubes

Préparation

- Râper le fromage dans un bol
- Ajouter la fécule de maïs, mélanger et réserver
- Chauffer 50 ml de vin blanc dans un caquelon
- Râper la gousse d'ail et la mettre dans le caquelon
- Chauffer jusqu'à ce que l'ail commence à rôtir
- Ajouter le reste du vin blanc
- Ajouter le fromage graduellement en brassant régulièrement
- Ajouter le poivre

Servir avec des morceaux de pain baguette.

Bon appétit !