

LE CRI DU RADIS VOUS PROPOSE ...

Recette de Fondue AU BEAUFORT



LE CRI
DU RADIS



RECETTE

Fondue au beaufort



INGRÉDIENTS

- 600 G DE BEAUFORT 
- 600 G DE PAIN DE CAMPAGNE
- 40 CL DE VIN BLANC
- 1 GOUSSE D'AIL 
- 20 G DE BEURRE
- 1 PETIT VERRE DE KIRSCH
- 1 CUIL. À SOUPE DE MAÏZENA (FACULTATIF)
- 1/2 CITRON 
- 1 PINCÉE DE MUSCADE RÂPÉE
- SEL POIVRE BLANC

ÉTAPE 1

FROTTEZ L'INTÉRIEUR DU CAQUELON AVEC LA GOUSSE D'AIL ÉPLUCHÉE. BEURREZ-LE.

ÉTAPE 2

ÔTEZ LA CROÛTE DU FROMAGE ET DÉCOUPEZ-LE EN FINES LAMELLES. METTEZ-LES DANS LE CAQUELON ET MOUILLEZ AVEC LE VIN BLANC. METTEZ À FEU DOUX ET FAITES FONDRE LE FROMAGE SANS CESSER DE TOURNER À LA CUILLÈRE EN BOIS EN DÉCRIVANT LA FORME D'UN 8. SALEZ LÉGÈREMENT, POIVREZ ET AJOUTEZ UNE PINCÉE DE MUSCADE RÂPÉE.

ÉTAPE 3

POUR OBTENIR UNE PÂTE BIEN HOMOGÈNE, VOUS POUVEZ AJOUTER LA MAÏZENA DILUÉE DANS LE JUS DU DEMI-CITRON.

QUAND LA FONDUE EST PRÊTE, AJOUTEZ LE VERRE DE KIRSCH. POSEZ LE CAQUELON AU CENTRE DE LA TABLE SUR UN RÉCHAUD BIEN STABLE. GARDEZ À PORTÉE DE MAIN UNE SPATULE POUR TOURNER LA FONDUE DE TEMPS EN TEMPS.

PRÉSENTEZ LE PAIN DÉCOUPÉ EN CUBES QUE LES CONVIVES PIQUERONT AU BOUT D'UNE LONGUE FOURCHETTE ET TREMPERONT DANS LE FROMAGE FONDU.