

Fondue au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 gousse d'ail
- 4 cc de maïzena
- 4 dl de vin blanc (sec)
- 800 g de Berner Alpkäse AOP et de Berner Hobelkäse AOP râpé, dont
 - 1/3 de Berner Alpkäse de l'année en cours
 - 1/3 de Berner Alpkäse de l'année précédente
 - 1/3 de Berner Hobelkäse d'il y a deux ans

Préparation

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Hacher finement la gousse d'ail, mettre dans le caquelon. Ajouter le mélange de fromage, la maïzena et le vin blanc. Chauffer très lentement en remuant constamment.

Attention: le mélange de fromage fond TRÈS rapidement sur les cuisinières à induction et dans les caquelons en métal. La graisse se sépare alors des autres ingrédients et nage à la surface. Pour éviter que cela arrive, maintenir le feu le plus bas possible et chauffer très lentement.

À savourer idéalement avec du pain bis maison coupé en dés. Pour varier les plaisirs, on peut aussi tremper dans la fondue des morceaux de poire ou des pommes de terre cuites.