

Une bière, une recette!



FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ À LA CALVINUS



Ingrédients pour 4 personnes:

- 400 g de Gruyère AOP
- 400 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 1 gousse d'ail
- 4 dl de Calvinus Blanche Bio
- 4 cc de fécule ou de maïzena
- kirsch (facultatif)
- poivre

Préparation

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail que vous laisserez ou non dans la fondue.

Mélanger le Gruyère AOP et la fécule dans le caquelon, incorporer la Calvinus Blanche Bio et porter à ébullition en remuant constamment.

Réduire l'apport de chaleur, ajouter le Vacherin Fribourgeois AOP et remuer vivement jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Baisser le feu. Le fondue ne doit pas bouillir.

Ajouter le kirsch (facultatif) et un peu de poivre.

Maintenir le caquelon au chaud sur le réchaud à feu très doux.

Bonne dégustation!

