

alimentarium



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Fondue à l'ail des ours et à la bière

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

340 g de Vacherin
Fribourgeois AOP

340 g de Gruyère AOP

120 g de fromage
à Raclette AOP

16 g de Maïzena

300 ml de bière blonde

4 g de muscade moulue

15 g de purée d'ail des ours

4 g de poivre noir

12 ml de kirsch

4 g de bicarbonate

Mise en place

Réduire en purée l'ail des ours

Râper les trois fromages

Réalisation

1. Ajouter les 3 fromages et la maïzena dans un caquelon.

2. Ajoutez la bière puis portez à ébullition. Baisser le feu et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu.

3. Assaisonner avec la muscade, la purée d'ail des ours et le poivre.

4. Mélanger le kirsch et le bicarbonate et juste avant de servir ajouter à la fondue.

5. Maintenir au chaud en réchaud.

6. Service avec du pain coupé en cubes ou des petites pommes de terre en robe des champs.

Bon appétit!
Simon Favre