

Un vin blanc du Québec et ...

FONDUE SUISSE DU TERROIR QUEBECOIS

Ingrédients

5 gousses d'ail
250 ml de vin blanc sec
500 g de fromage gruyère
250 g de vacherin fribourgeois
15 ml. De fécule de maïs
1 pincée de muscade
1 pincée de poivre blanc moulu
5 ml. de bicarbonate de soude
1 miche de pain aux noix
1 pain baguette

Éplucher les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer. Frotter le caquelon avec quelques demi-gousses d'ail et ajouter le vin blanc. Faire frémir doucement

Râper les fromages ou les couper en petits cubes et les mélanger à la fécule

Baisser le feu au minimum et ajouter petit à petit le fromage râpé au vin et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère de bois. Le fromage doit toujours être fondu avant d'en ajouter et ne doit jamais bouillir

Ajouter le bicarbonate de soude dans la fondue pour lui donner une texture légère. Réserver au chaud

Préchauffer le four à 350 °F (175°C)

Couper la calotte de la petite miche de pain aux noix et vider l'intérieur. Enfourner la miche vide avec sa calotte au four pendant 2 minutes pour la faire réchauffer et verser ensuite la fondue à l'intérieur

Servir avec le pain baguette coupé en cubes