

metro



Fondue au fromage à la bière blonde

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Fromage havarti, râpé
(1 tasse)

250 ml Fromage le cantonnier du village de warwick,
(1 tasse) râpé

250 ml Cheddar, râpé
(1 tasse)

20 ml Fécule de maïs
(4 c. à thé)

190 ml Bière blonde
(3/4 tasse)

Au goût, poivre

45 ml Sauce chili
(3 c. à soupe)

Préparation

Dans un bol, mélanger les fromages et la fécule de maïs.

Dans un caquelon, verser la bière et faire réchauffer à feu moyen, sur la cuisinière, jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais non bouillante. Réduire à feu très doux.

Ajouter les fromages en petites quantités à la fois, en chauffant toujours à feu très doux et en remuant jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Ne jamais faire bouillir la préparation.

Remuer en faisant des « 8 » dans le plat à fondue à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et homogène.

Incorporer le poivre au goût, la sauce chili et les tranches d'olives. Placer le caquelon sur le réchaud.

Piquer les cubes de baguettes et de poulet avec une fourchette, les enrober de fromage fondu et déguster !

Source : Metro / Photo: Producteurs Laitier du Canada

Accords vins et mets

Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

80 ml Olives noires tranchées
(1/3 tasse)

2 à 3 Baguettes de pain



la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
