

# zeste

## Fondue au fromage Brie Bonaparte

par *RECETTES ALEXIS DE PORTNEUF*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **20 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **5 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

250 ml (1 tasse) d'eau bouillante

65 ml (1/4 tasse) de shiitakés séchés

45 ml (3 c. à soupe) de beurre

2 échalotes finement hachées

1 fromage brie Bonaparte, pelé et coupé en dés

30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs

250 ml (1 tasse) de cidre de pomme ou de vin blanc doux

1 pincée de sucre (facultatif)

10 ml (2 c. à thé) d'ail haché très finement

Pointes d'asperges blanchies, en quantité suffisante

Cubes de pains, en quantité suffisante

Pommes de terre grelot, cuits et coupés en 2, en quantité suffisante

### Bon à savoir !

Placer le fromage au congélateur 90 min pour ensuite le peler à l'aide d'un couteau tranchant. Il est plus aisé d'en retirer la croûte quand il est bien ferme.

### Préparation

1. Dans un bol, verser l'eau bouillante sur les champignons, couvrir et laisser tremper 30 min. Égoutter et conserver l'eau de trempage. Hacher les champignons réhydratés et réserver dans l'eau de trempage.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter l'échalote et faire suer 5 min. Ajouter les champignons hachés et leur eau de trempage. Porter à ébullition et réduire jusqu'à évaporation presque complète. Ajouter le cidre porter à ébullition.
3. Dans un bol, mélanger le fromage Bonaparte et la fécule. Ajouter le 1/3 du fromage dans la casserole et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère bois. Procéder de la même manière avec les 2/3 restants du fromage. Amez le mélange près du point d'ébullition jusqu'à l'obtention d'une belle consistance de fondue liée, sans qu'elle soit trop épaisse.
4. Retirer du feu, ajouter l'ail haché et mélanger. Ajouter un peu de sucre si nécessaire pour neutraliser l'amertume. Servir dans un caquelon avec les accompagnements à tremper.

PUBLICITÉ

### Nutrition

- 🌿 Sans sésame
 🍷 Sans moutarde
 🌾 Sans gluten
- 🐟 Sans fruits de mer
 🐔 Sans arachides
 🥜 Sans noix
 🥚 Sans oeuf
- 🐟 Sans poisson
 🌱 Sans soya