

# metro



## Fondue aux fromages et à la bière

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 3 Votes

750 ML | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

30 ml Beurre  
(2 c. à soupe)

30 ml Farine  
(2 c. à soupe)

5 ml Moutarde de Dijon  
(1 c. à thé)

341 ml Bière  
(1 bouteille)

5 ml Sauce Worcestershire  
(1 c. à thé)

500 ml Fromage cheddar, râpé  
(2 tasses)

250 ml Fromage du Québec le Bocké  
(1 tasse)

### Préparation

Fondre le beurre dans une casserole ; y lier la farine et la moutarde.

Incorporer la bière et la sauce Worcestershire.

Porter à ébullition sur feu modéré jusqu'à consistance légèrement épaisse ; diminuer l'intensité de chaleur, ajouter les fromages et remuer.

Verser dans un caquelon à fondue.

Faire trempette avec des croûtons, des bâtonnets de pain croûté et des crudités.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Délicat et léger

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

---

Croutons ou batonnets de pain

---

---

## Accords bières et mets



### **Robuste et maltée**

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

---

## 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.

---