



Faire sa propre fondue au fromage de chèvre



Ingrédients

- 300 gr de fromage de chèvre extra vieux Henri Willig
- 400 gr de fromage de chèvre Henri Willig herbes & ail
- 2 gousses d'ail
- 300 millilitre de vin blanc sec
- 2 une cuillère à soupe de fécule de maïs
- et ajoutez ce que vous voulez pour tremper dans votre fondue au fromage

La préparation

Fondue au fromage de chèvre savoureuse et spéciale ! ;
La fondue au fromage est certainement l'une des plus belles choses de la vie. Et elle a bénéficié d'une bonne améliorée par @courgetticonfetti ! Quelle recette grandiose ! La recette est grandiose ;

Recette :

- Ecraser les gousses d'ail et les frotter sur le fond du caquelon.
- Allumer le caquelon et faire chauffer doucement le vin blanc.
- Pendant ce temps, râper les deux fromages.
- Une fois le vin chaud, ajoutez un peu de fromage râpé dans le caquelon et remuez régulièrement dans le caquelon et continuez à remuer régulièrement. Répétez l'opération jusqu'à épuisement du fromage. Il faut un certain temps pour que tout le fromage soit fondu !
- Mélangez la fécule de maïs avec un peu d'eau pour obtenir une bouillie épaisse. Incorporez-la à la fondue au fromage et laissez-la épaissir pendant 5 minutes supplémentaires tout en continuant à remuer régulièrement.
- Le tour est joué ! ;

Servir avec divers choses savoureuses à tremper dans la fondue, par exemple :

- Pain savoureux, crackers, gressins
- Légumes crus : chou-fleur, carottes, radis, poivrons. ;

Faites-en votre propre fête ! ;