



Fondue au gouda : facile et traditionnelle



Ingrédients

- 800 gramme de Gouda nature (râpé)
- 1 gousse d'ail, coupée en deux
- 400 ml de vin blanc sec
- Poivre fraîchement moulu
- 1 une cuillère à soupe de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe de kirsch
- Différents types de pain (baguette, pain brun, pain aux noix)

La préparation

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail coupée en deux. Faire chauffer le vin blanc jusqu'à ébullition. Couper la baguette et la placer sur la table avec le caquelon. Tout en remuant bien, ajouter progressivement le fromage râpé au vin chaud de manière à ce qu'il fonde bien. Ajoutez du poivre fraîchement moulu à votre goût. Mélanger la fécule de maïs avec le kirsch et la verser dans le fromage fondu. Remuez bien et lorsque la fondue est bien liée, versez-la dans le caquelon préchauffé. Tremper les morceaux de pain dans la fondue au fromage.

Conseils : rendez la fondue légèrement plus épicée en remplaçant le Gouda nature par du Gouda au piment ou en ajoutant 1 cuillère à café de moutarde, de noix de muscade moulue ou de paprika.

Outre le pain, d'autres ingrédients peuvent être trempés dans la fondue, tels que : tomates cerises, bouquets de brocoli, olives, pommes de terre gelées, carottes, champignons, morceaux de poire ou d'ananas.

 ;