



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 féculé de maïs
- et ajoutez ce que vous voulez pour tremper dans votre fondue au fromage

Méthode fondue au fromage de chèvre

Vous cherchez une recette de fondue au fromage surprenante ? Préparez votre propre fondue au fromage de chèvre pour un plat délicieux et unique. La fondue au fromage de chèvre allie la saveur crémeuse d'un fromage jeune à la profondeur piquante d'un fromage vieux. Découvrez comme il est facile de préparer cette fondue au fromage de chèvre et surprenez vos invités et vous-même en donnant une tournure unique à un plat classique !

La préparation

- 1: Écraser les gousses d'ail et les frotter sur le fond du caquelon.
- 2: Allumer le caquelon et faire chauffer doucement le vin blanc.
- 3: Pendant ce temps, râper les deux fromages.
- 4: Lorsque le vin est chaud, ajouter à chaque fois un peu de fromage râpé dans la casserole et continuer à remuer régulièrement. Répétez l'opération jusqu'à ce que tout le fromage ait été utilisé. Il faut un certain temps pour que tout le fromage soit fondu !
- 5: Mélanger la féculé de maïs avec un peu d'eau pour obtenir une bouillie épaisse. Incorporez-la à la fondue au fromage et laissez-la épaissir pendant encore 5 minutes tout en continuant à remuer régulièrement. Le tour est joué !
- 6:



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer votre propre fondue au fromage de chèvre ?

Transformez toute occasion en fête en préparant votre propre fondue au fromage de chèvre. Idéale pour une réunion chaleureuse. Servez-la avec vos trempettes préférées pour une expérience complète. Savourez chaque bouchée de cette délicieuse et simple fondue au fromage de chèvre !