



Fondue au fromage de brebis



Ingrédients

- 1 gousse d'ail ou échalote
- 300 millilitre de vin blanc sec
- 800 gramme de fromage de brebis extra vieux Henri Willig
- 1.5 une cuillerée de fécule de maïs
- 100 millilitre Henri Willig dip ananas gingembre

La préparation

Une délicieuse fondue au fromage, pleine de saveur !

Méthode d'utilisation :

Préparation :

Râper finement le fromage de brebis. Hacher finement l'échalote et porter à ébullition à feu moyen-vif. Baisser légèrement le feu et ajouter progressivement le fromage râpé. Le fromage doit fondre lentement, sinon il deviendra filandreux et dur. Pendant ce temps, faire une pâte avec la fécule de maïs et une cuillère de vin et la verser sur le fromage. La fécule de maïs fera fondre la graisse et les protéines du fromage et l'empêchera de se séparer. ;

À la minute :

À la dernière minute, ajoutez le dip d'ananas et de gingembre pour la touche finale.

Délicieux avec :

Carotte / Radis / Chou-fleur / Concombre / Pain ;

Remarque : la fondue au fromage s'épaissit lorsqu'elle repose sur la table et refroidit.

 ;