



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

Méthode de préparation de la fondue au fromage de brebis

Découvrez le plaisir d'une fondue au fromage faite maison avec notre recette simple et savoureuse. Enrichie de fromage de brebis extra vieux de Henri Willig et d'un dip unique à l'ananas et au gingembre, cette fondue au fromage est la combinaison parfaite entre le traditionnel et le surprenant. Elle est idéale pour une soirée agréable à la maison ou un dîner spécial. Suivez nos instructions étape par étape et créez une délicieuse fondue crémeuse qui, en plus d'être délicieuse, est une excellente façon de déguster du fromage de qualité. Laissez-vous surprendre par la richesse des saveurs et transformez toute occasion en quelque chose de spécial grâce à cette recette simple mais impressionnante.

La préparation

- 1: Râper finement le fromage de brebis.
- 2: Hacher finement l'échalote et porter à ébullition à feu moyen-vif.
- 3: Baisser légèrement le feu et ajouter progressivement le fromage râpé. Le fromage doit fondre lentement, sinon il deviendra filandreux et dur.
- 4: Pendant ce temps, faire une pâte avec la fécule de maïs et une cuillerée de vin et la verser sur le fromage
- 5: Au dernier moment, ajouter le dip d'ananas et de gingembre pour la touche finale.

Prêt à préparer votre propre fondue au fromage de brebis ?

Savourez les saveurs riches et complexes de notre fondue au fromage, parfaite pour accompagner vos légumes et votre pain préférés. Un choix idéal pour les soirées chaleureuses ou dans le cadre d'un menu de fête. N'oubliez pas que la fondue s'épaissit en refroidissant, alors continuez à la tremper !