



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 fondue au fromage est un plat délicieux et réconfortant, parfait pour être partagé avec les amis et la famille. Notre fondue au fromage Gouda est un vrai régal, et il n'est pas difficile de préparer sa propre fondue au fromage. Faites chauffer le vin blanc, ajoutez le fromage râpé et mélangez avec de la fécule de maïs et du kirsch pour obtenir une saveur veloutée. Servez-la avec un bon pain et profitez de l'ambiance chaleureuse qui règne à table. Découvrez comment préparer cette fondue au fromage classique et commandez les fromages nécessaires dans notre boutique en ligne !

La préparation

- 1: Frotter le caquelon avec la gousse d'ail coupée en deux.
- 2: Faire chauffer le vin blanc jusqu'à ébullition.
- 3: Couper la baguette et la mettre sur la table à l'avance avec le foyer à fondue.
- 4: Tout en remuant bien, ajouter progressivement le fromage râpé au vin chaud afin qu'il fonde bien. Ajouter du poivre fraîchement moulu selon le goût.
- 5: Mélanger la fécule de maïs avec le kirsch et verser sur le fromage fondu.
- 6: Bien mélanger et lorsque la fondue est bien liée, la verser dans le caquelon préchauffé. Tremper les morceaux de pain dans la fondue au fromage.

Préparation de la fondue au fromage Gouda

Cette fondue au fromage est un excellent choix pour le déjeuner ou le dîner et convient parfaitement aux végétariens. En plus du pain, vous pouvez tremper des tomates cerises, des fleurettes de brocoli, des olives et d'autres aliments dans le fromage crémeux. Ajoutez de la moutarde, de la muscade ou du paprika pour varier les saveurs. A savourer !