



Fondue au fromage bio



Ingrédients

- 500 gramme de Henri Willig Koe Biologisch Gouda Jong, finement râpé
- 125 gramme de Henri Willig Koe Biologisch Gouda Belegen finement râpé
- 1 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 0.5 oignon
- 1 gousses d'ail
- 30 gramme d'amidon
- 500 millilitre de vin blanc sec
- 125 millilitre de bouillon de légumes
- 10 millilitre de jus de citron
- Légumes variés, charcuterie et pain à tremper dans la fondue

Envie d'une soirée chaleureuse avec un classique sur la table ? Essayez notre fondue au fromage biologique, préparée avec les meilleurs fromages Henri Willig. Cette recette est simple, savoureuse et parfaite pour tous les amateurs de bonne cuisine. Avec seulement 30 minutes de préparation, vous mettrez sur la table un plat délicieux qui plaira à coup sûr à vos invités. Que vous soyez amateur de fromage ou simplement à la recherche d'un plat chaud et réconfortant, notre fondue au fromage biologique vous promet une expérience chaleureuse.

La préparation

- 1: Mettre le vin dans une casserole avec le laurier, le thym, l'oignon et l'ail et faire réduire à 350 millilitres.
- 2: Pendant ce temps, mettre de l'eau dans une casserole un peu plus grande et porter à ébullition. Ajouter le bouillon de légumes. Filtrer le liquide et porter à nouveau à ébullition.
- 3: Diluer la fécule de pomme de terre dans 30 millilitres d'eau froide. Épaissir le liquide avec la fécule de pomme de terre.
- 4: Mettez votre casserole d'eau bouillante sur feu doux et placez-y la casserole contenant votre mélange pour la fondue "au bain-marie".
- 5: Ajouter progressivement le Gouda Jong biologique Henri Willig râpé. Lorsque le tout est fondu, ajouter le Gouda biologique Henri Willig Belegen râpé, étape par étape.
- 6: Mettre ensuite un couvercle sur la casserole et remuer entre les deux à l'aide d'une spatule. Laisser chauffer pendant environ 30 minutes.
- 7: Enfin, ajoutez le jus du citron et votre fondue au fromage est prête.
- 8: Accompagnez-la de vos légumes préférés, de charcuterie et de pain et savourez cette fondue au fromage festive.

Préparez votre propre fondue au fromage biologique

Savourez les riches saveurs de notre fondue au fromage biologique. Parfaite pour toutes les occasions ! Variez les ingrédients avec des légumes croquants, du pain artisanal ou même des fruits pour une touche surprenante. Essayez également d'ajouter un peu de kirsch dans la fondue pour obtenir une saveur plus profonde. Notre recette constitue la base parfaite pour libérer votre créativité dans la cuisine. Pour plus d'inspiration et les meilleurs [fromages biologiques](#), visitez notre boutique en ligne. Mangez bien et profitez d'être ensemble !