



Fondue au fromage de Gouda



Ingrédients

- 800 grammes de Gouda nature (râpé)
- 1 g d'ail en g g g g en g g
- 400 ml dry white wine
- Poivre fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 2 tablespoons kirsch
- Divers types de pain (baguette, pain brun, pain aux noix)

Bereidingswijze

Frottez le caquelon à fondue avec la gousse d'ail coupée en deux. Faites chauffer le vin blanc jusqu'à ébullition. Coupez la baguette et placez-la sur la table avec le service à fondue. Tout en remuant bien, ajoutez le fromage râpé au vin chaud petit à petit pour qu'il fonde bien. Ajoutez du poivre fraîchement moulu selon votre goût. Mélangez la fécule de maïs avec le kirsch et ajoutez le tout au fromage fondu. Remuez bien et versez la fondue dans le caquelon préchauffé lorsqu'elle est bien liée. Plongez les morceaux de pain dans la fondue au fromage

Conseils : Pimentez un peu la fondue en remplaçant le Gouda nature par du Gouda au poivre ou en ajoutant une cuillère à café de moutarde, de noix de muscade moulue ou de paprika.

Outre le pain, d'autres ingrédients peuvent être trempés dans la fondue, tels que des tomates cerises, des fleurettes de brocoli, des olives, des pommes de terre, des carottes, des champignons, des morceaux de poire ou d'ananas