



*l'art de cuisiner*

# STARK & WHYTE

## *Caquelon à fondue ... Fondue au fromage classique*

### *Méthode*

#### *Ingrédients:*

- 1 gousse d'ail, coupée en deux en largeur
- 375 ml (1 ½ tasse) de vin blanc sec
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- 500 ml (2 tasses) de fromage Emmenthal, grossièrement râpé
- 500 ml (2 tasses) de fromage gruyère, grossièrement râpé
- 30 ml (2 c. à soupe) de brandy
- 15 ml (1 c. à soupe) de kirsch

1. Frotter l'intérieur du caquelon à fondue Staub avec la tranche de l'ail coupé, puis jeter l'ail.
2. Ajouter le vin et porter à petite ébullition à feu moyen.
3. Dans un bol, mélanger les fromages et la farine.
4. Ajouter graduellement le fromage dans le plat et faire cuire en remuant constamment avec un mouvement en zigzag (pas de mouvement circulaire) pour empêcher le fromage de s'agglutiner, jusqu'à ce que le fromage soit tout juste fondu et de texture crémeuse (ne pas laisser bouillir).
5. Laisser la fondue mijoter en remuant, jusqu'à ce qu'elle ait épaissi, de 5 à 8 minutes.
6. Déposer le caquelon sur la flamme d'un réchaud à fondue et servir avec du pain coupé en cubes de 2,5 à 4 cm (1 po à 1 ½ po) pour tremper.



*[www.starketwhyte.com](http://www.starketwhyte.com)*