



LAUSANNE-CHAILLY

Avenue de Béthusy 86
1012 Lausanne
021 652 43 29

EPALINGES

Pl. de la Croix-Blanche 9
1066 Epalinges
021 784 10 25

www.la-fermiere.ch

Recette pour fondue, succès garanti!

Ingrédients par personne

- 200 g de mélange spécial fondue (fromages fraîchement râpés de **La Fermière**)
- 1 c.c. rase de maïzena ou fécule de pomme de terre
- Ail
- 1 dl de vin blanc sec
- Poivre
- Kirsch
- 150 g de pain (mi-blanc de préférence)

Préparation pour 4 personnes

Frottez le caquelon avec une gousse d'ail coupé en deux.

Mélanger 4 cuillerées à café rases de maïzena ou de fécule de pomme de terre à 800 g de mélange à fondue **La Fermière**. Ajoutez au mélange 3 à 4 dl de vin blanc sec et faites cuire le tout à feu doux sur la cuisinière.

Avec une spatule en bois, veillez à remuer constamment!

Votre fondue devient crémeuse et homogène en un tour de main.

Assaisonner de poivre fraîchement moulu et de kirsch (1cl) selon vos goûts!

Présentation

Vous pouvez maintenant passer à table.

Déposez votre caquelon au centre de la table sur un réchaud à alcool réglable en veillant à ce que votre fondue continue à cuire doucement. Servez le pain (de préférence mi-blanc) coupé en gros dés, un verre de vin blanc et du thé chaud.

Lorsque vous plongez les dés de pain dans la fondue, profitez-en pour remuer le mélange deux à trois fois. Votre fondue restera onctueuse.

A la fin, une magnifique croûte dorée (la religieuse) se forme au fond du caquelon, un délice pour les connaisseurs!

La Fermière vous souhaite un bon appétit!