

Fondue au fromage cheddar et suisse

Fondue au fromage:

- 2 gousses d'ail
- 4 c. à thé de fécule de maïs
- 150 g d' Emmenthal suisse râpé
- 150 g de Gruyère suisse râpé
- 270 g de cheddar doux râpé
- 50 g de cheddar mi-fort râpé
- 3/4 tasse d'eau
- 1/2 tasse de vin blanc (Promessa Pinot Grigio) ou autre vin blanc de votre choix
- Une pincée de muscade
- Poivre du moulin

Accompagnements:

- Pommes, coupées en cubes
- Raisins
- Tomates cerises
- Champignons
- Jambon, coupé en cubes
- Saucisses ou saucissons cuits, coupés en rondelles
- Crevettes cuites
- Pain aux noix, multigrains, blanc ou au choix, coupé en cubes
- Pommes de terre gelottes, réservées au chaud
- Brocolis, réservés au chaud
- Chou-fleur, réservés au chaud

Frotter l'intérieur de votre caquelon avec une gousse d'ail coupée en deux. Émincer les 2 gousses finement et les déposer dans un chaudron ou dans votre caquelon si celui-ci va sur le four. Dans ce cas, vous pouvez cuire votre fondue directement dans votre caquelon.

Ajouter les fromages, la fécule, l'eau, le vin, la muscade et le poivre. Bien mélanger.

Cuire à feu doux en brassant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux et uniforme.

Transvider la fondue dans le caquelon et servir immédiatement avec les accompagnements de votre choix.

Miam!

(Source: Kat - Douceurs au palais)