

## FONDUE AUX 3 FROMAGES

### INGRÉDIENTS :

- 400 gr de fromage pour 2 personnes répartie en 3 sortes de fromage parmi les suivants :
  - Hercule\*
  - Alfred le Fermier\*
  - Louis D'or\*
  - Chemin Hatley\*
  - Victor & Berthold\*
  - Gré des champs
  - Frère Chasseur
  - Clos des roches
  - Pikauba
  - \* = nos préférés
- 1 gousse d'ail
- 1 tasse de vin blanc
- 1 c. à soupe de fécule de maïs

### MÉTHODE :

1. Râper tous les fromages et mettre dans un grand plat
2. Saupoudrer la fécule de maïs sur le fromage et mélanger avec le fromage
3. Frotter l'ensemble de l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail et la jeter par la suite
4. Dans le caquelon, à feu mi-élevé, ajouter ¼ tasse de vin blanc et porter à ébullition
5. Laisser bouillir 1 minute
6. Baisser le feu
7. Prendre une poignée (+/- 1 tasse) de fromage et la mettre dans le caquelon
8. Avec une cuillère de bois, mélanger pour faire fondre le fromage
9. Répéter les étapes 7 et 8 jusqu'à ce que tout le fromage soit fondu
  - Quand le mélange devient trop raide, ajouter un peu de vin blanc et mélanger pour arriver à la consistance voulue (y aller tranquillement pour ne pas trop en mettre)
10. Dégustez avec du pain baguette, des pommes, des charcuteries, des crevettes cuites, ...