



## MA RECETTE POUR UNE BONNE FONDUE

### Recette pour 4 personnes

- 800 g de mélange « maison »
- 3 décilitres de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe ou 40 gr. de farine
- poivre du moulin
- Kirsch

fromage	vin	farine
400 g	1.5 dl	1 cuillère ou 20 gr.
500 g	1.9 dl	1 cuillère + ou 25 gr.
600 g	2.25 dl	1 cuillère ½ ou 30 gr.
700 g	2.6 dl	1 cuillère ½ + ou 35 gr.
900g	3,4 dl	2 cuillères ou 45 gr.
1Kg	3.75 dl	2 cuillères ½ ou 50 gr.

1. Dans un caquelon à fondue (en fonte si possible) mettre l'ail, le vin blanc, la farine et délayer **A FROID** (pour éviter les grumeaux).
2. Mettre le caquelon à chauffer sur la plaque au maximum jusqu'à l'épaississement du liquide (consistance fondue).
3. Réduire la chaleur de la plaque d'1/4 de sa puissance, puis ajouter le fromage petit à petit sans cesser de remuer jusqu'à une parfaite homogénéité.
4. Ajouter une tombée de kirsch. La fondue est maintenant prête.

BON APETIT ! Philippe GERARD

**IMPORTANT** : la fondue ne doit jamais bouillir. Dès que vous la mettez sur le réchaud, réglez celui-ci au minimum (il sert à maintenir la fondue chaude et non pas à la cuire !)

**ASTUCE** : il arrive qu'une fondue « tourne », il est possible de la rattraper avec 2 cuillères à café de Maïzena diluées dans peu d'eau, Faites réchauffer la fondue sur la plaque jusqu'à ce qu'elle soit de nouveau liée (point d'ébullition).

**Fromagerie La P'TITE FERME Ruelle du commerce 3 - 1040 ECHALLENS Tél. 021 881 26 60**  
 Visitez notre site Internet : [www.petiteferme.com](http://www.petiteferme.com)



## MA RECETTE POUR UNE BONNE FONDUE

### Recette pour 4 personnes

- 800 g de mélange « maison »
- 3 décilitres de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe ou 40 gr. de farine
- poivre du moulin
- Kirsch

fromage	vin	farine
400 g	1.5 dl	1 cuillère ou 20 gr.
500 g	1.9 dl	1 cuillère + ou 25 gr.
600 g	2.25 dl	1 cuillère ½ ou 30 gr.
700 g	2.6 dl	1 cuillère ½ + ou 35 gr.
900g	3,4 dl	2 cuillères ou 45 gr.
1Kg	3.75 dl	2 cuillères ½ ou 50 gr.

1. Dans un caquelon à fondue (en fonte si possible) mettre l'ail, le vin blanc, la farine et délayer **A FROID** (pour éviter les grumeaux).
2. Mettre le caquelon à chauffer sur la plaque au maximum jusqu'à l'épaississement du liquide (consistance fondue).
3. Réduire la chaleur de la plaque d'1/4 de sa puissance, puis ajouter le fromage petit à petit sans cesser de remuer jusqu'à une parfaite homogénéité.
4. Ajouter une tombée de kirsch. La fondue est maintenant prête.

BON APETIT ! Philippe GERARD

**IMPORTANT** : la fondue ne doit jamais bouillir. Dès que vous la mettez sur le réchaud, réglez celui-ci au minimum (il sert à maintenir la fondue chaude et non pas à la cuire !)

**ASTUCE** : il arrive qu'une fondue « tourne », il est possible de la rattraper avec 2 cuillères à café de Maïzena diluées dans un peu d'eau, Faites réchauffer la fondue sur la plaque jusqu'à ce qu'elle soit de nouveau liée (point d'ébullition).

**Fromagerie La P'TITE FERME Ruelle du commerce 3 - 1040 ECHALLENS Tél. 021 881 26 60**  
 Visitez notre site Internet : [www.petiteferme.com](http://www.petiteferme.com)