



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



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