

Recette de la Fondue du Coq



Proportion pour 1 sachet de 400 g. de fondue

1. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail que vous laisserez ou non dans la fondue.
2. Verser 1,4 dl de vin blanc ou de bière (selon vos préférences) et faire chauffer le liquide.
3. Verser l'intégralité du sachet et chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Réduire l'apport de chaleur, la fondue ne doit pas bouillir.
5. Ajouter 1 petit verre de kirsch (facultatif) et un peu de poivre de Cayenne.
6. Quand la consistance est crémeuse, placer le caquelon sur le réchaud avant les premiers signes d'ébullition et maintenir à température.
7. Pour déguster, piquer un morceau de pain sur une fourchette à fondue, et plonger-la dans le caquelon tout en remuant régulièrement pour maintenir une texture homogène.

Bon appétit !