

Fondue aux 2 fromages et pomme

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ 2 casseroles
- ❖ râpe à fromage
- ❖ bol
- ❖ cuillère de bois
- ❖ caquelon à fondue
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau à pain

Ingrédients :

- ❖ 12 pommes de terre grelot
- ❖ 12 bébés carottes
- ❖ 1 pomme
- ❖ 300g de cheddar (vieilli 1 an de préférence)
- ❖ 300g d'emmental
- ❖ 1 gousse d'ail
- ❖ 15 ml de fécule de maïs
- ❖ 300 ml de jus de pomme
- ❖ 15 ml de jus de citron
- ❖ Au goût muscade
- ❖ Au goût poivre
- ❖ 1 baguette de pain de blé de la veille (ou autre au choix)

Méthode :

Cuire les pommes de terre grelot

Déposer les pommes de terre dans une casserole, couvrir d'eau, cuire à feu moyen pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Blanchir les bébés carottes

Déposer les bébés carottes dans une casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition. Bouillir 2 minutes, puis égoutter aussitôt.

Râper le fromage

À l'aide d'une râpe, râper les 2 fromages. Ajouter la fécule dans les fromages et mélanger.

Râper la pomme

Éplucher la pomme et la râper.

Frotter le caquelon avec l'ail

Éplucher l'ail. Frotter le fond et les parois du caquelon avec la gousse d'ail.

Fondre les fromages

Verser le jus de pomme dans le caquelon, ajouter la pomme râpée et porter à ébullition. Baisser le feu, ajouter le quart des fromages tout en mélangeant avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le fromage soit fondu, puis ajouter un autre quart et continuer ainsi pour le reste de fromage. Ajouter le jus de citron et une pincée de muscade, poivrer légèrement. Laisser bouillir 2 minutes.

Couper la baguette en gros cubes

Couper la baguette en dés de 2 cm à l'aide d'un couteau à pain.

On déguste en trempant les morceaux de pain, les bébés carottes et les pommes de terre dans la fondue.