



Les plats principaux

## Fondue pizza

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

300 grammes de mozzarella (râpée)  
100 grammes de parmesan  
100 grammes cheddar (râpé)  
60 millilitres de vin blanc  
1 cuillère à soupe de maïzena  
670 grammes de passata  
4 gousses d'ail (hachées fin)  
1 oignon rouge (ciselé)  
basilic  
huile d'olive

### Pour tremper

pain (ou pâte à pizza cuite)  
champignon (cuits)  
fromage (cubes)  
cornichons  
poivron  
ananas  
chorizo  
bacon

### Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile. Ajoutez l'ail et déglacez au vin blanc. Laissez mijoter un peu.

Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile. Ajoutez l'ail et déglacez au vin blanc. Laissez mijoter un peu.

Mélangez ensemble la mozzarella, le cheddar, le parmesan et la maïzena (par exemple dans un sachet) et incorporez petit à petit le mélange à la sauce.

Continuez de mélanger environ 5 minutes à feu moyen jusqu'à ce que le fromage soit fondu et lisse.

Juste avant de servir incorporez le basilic puis versez le mélange dans le caquelon.

Il n'y a plus qu'à tremper!

## **Ustensiles de cuisine**

Fondue

