



Les plats principaux

Fondue au rosé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

350 millilitres de vin rosé (sec)
300 grammes Gruyère (râpé)
300 grammes Philadelphia
2 cuillères à soupe calvados (Gall & Gall)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de maïzena
1 gousse d'ail
poudre de paprika
noix de muscade
poivre noir

Pour tremper

pain (ou pâte à pizza cuite)
courgette (grillée)
grenailles (cuites)

Méthode de préparation

Portez le rosé à ébullition dans une petite casserole. Diminuez le feu et ajoutez le fromage râpé. Mélangez bien. Ajoutez ensuite le Philadelphia et continuez à mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Ajoutez le calvados au jus de citron et dissolvez-y la maïzena. Incorporez au mélange de rosé. Laissez mijoter doucement jusqu'à l'obtention d'un mélange fondue bien lié. Assaisonnez avec poivre et noix de muscade.

Servez le mélange dans le caquelon, il n'y a plus qu'à tremper!

Ustensiles de cuisine

Fondue

