



RECETTES

Devenez fondu des fondues



FONDUE AUX CHAMPIGNONS

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP



INGRÉDIENTS

- 400 g de Gruyère AOP râpé ou en lamelles
- 200 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 1 cs de beurre
- 1 oignon haché
- 100 g de chanterelles parées
- 100 g de champignons de Paris coupés en lamelles
- 1/2 bouquet de persil haché
- 1 gousse d'ail coupée en deux
- 4 cc de fécule
- 3 dl de vin blanc
- 1 cc de jus de citron frais
- 1 petit verre de kirsch (facultatif)
- Poivre fraîchement moulu
- 1 pincée de paprika



PRÉPARATION

Faire cuire les oignons dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Y ajouter les chanterelles et les champignons de Paris pour les étuver jusqu'à évaporation du jus. Ajouter le persil, poursuivre brièvement la cuisson, épicer et conserver au chaud.

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mélanger le Gruyère AOP, le Vacherin Fribourgeois AOP et la fécule dans le caquelon, incorporer le vin blanc et le jus de citron et porter à ébullition en remuant constamment jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Ajouter le kirsch et relever avec le poivre et le paprika. Incorporer les champignons et servir immédiatement.