

PAR LE CHEF PIERRE-ALAIN ZURKINDEN

FONDUE FRIBOURGEOISE AU VACHERIN AOP

Ingrédients (Pour 4 personnes)

1 kg de Vacherin Fribourgeois
AOP, râpé à la râpe à rösti
1-2 gousses d'ail haché
2-3 dl d'eau
Poivre du moulin

Préparation:

Chauffer l'eau dans le caquelon.
Ajouter le Vacherin Fribourgeois AOP et faire fondre lentement.
Il est capital de brasser constamment et de rajouter de l'eau tiède si nécessaire.
La fondue doit être onctueuse, crémeuse et même un peu collante et agréablement chaude.

Bon à savoir

Cette fondue se sert sur un réchaud à bougie. Elle ne doit pas cuire.

