

PAR LE CHEF PIERRE-ALAIN ZURKINDEN

# FONDUE FRIBOURGEOISE AU VACHERIN AOP

## Ingredients (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

## Preparation:

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.

