La Fondue La Berthoud

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 700 g d’Abondance AOP Fermier Xavier David
- 4 c.à.s de vin blanc
- 4 c.à.c de vin Madère
- 2 gousses d’ail
- Sel, poivre
- Noisette de beurre

Étapes de la préparation

1. Coupez les fromages en fines lamelles en retirant les croûtes.
2. Versez le vin dans le caquelon et faites chauffer.
3. Ajoutez très vite le fromage et mélangez le vin.
4. Remuez sans arrêt à la cuillère ne bois en faisant des 8, jusqu’à ce que la fondue devienne lisse et homogène.
5. Allumez sur la table le réchaud à fondue. Y placer le caquelon en continuant à tourner.

6. C’est prêt, bonne dégustation !

? **Astuce :** Epluchez les gousses d’ail, frottez le fond des petites assiettes « à Berthoud » ou ramequins et disposez-y les lamelles d’Abondance. Assaisonnez très légèrement et arrosez d’un peu de vin blanc. Parsemez de quelques petits morceaux de beurre et mettez à gratiner au four 5/10 minutes.