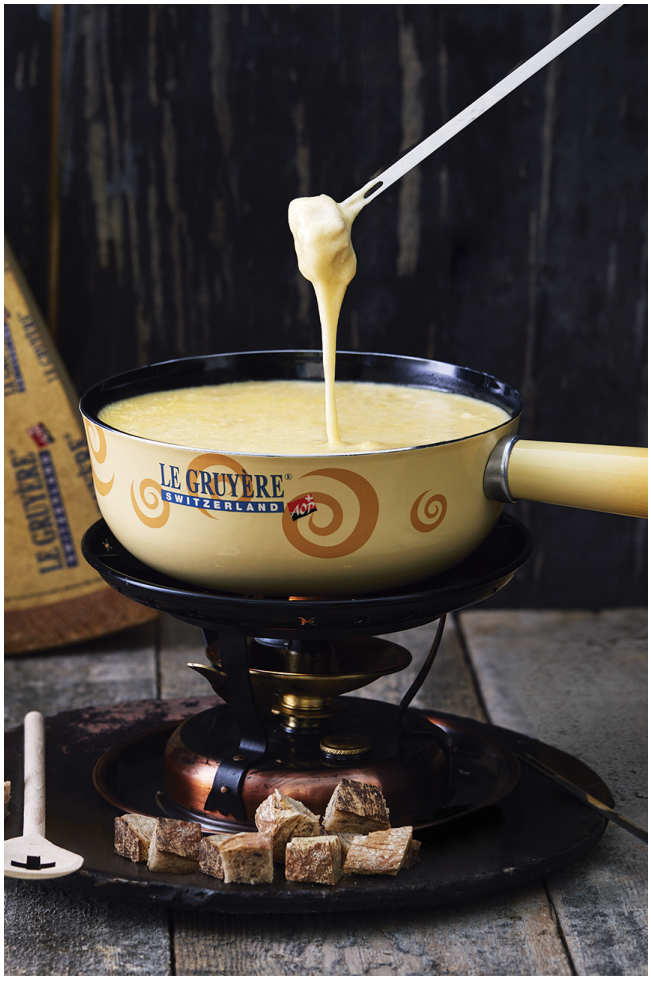
La Fondue Vaudoise



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 250 g de Gruyère AOP Moléson 9 mois
- 250 g de Gruyère AOP Moléson 12 mois
- 250 g de Gruyère AOP Moléson 20 mois
- 25 cl de vin blanc sec

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 !