

## La Fondue Espagnole



## **Informations**

Personnes: 4

## Ingrédients

- 400 g de Manchego DOP Dehesa de Los Llanos Anejo 9 mois
- 400 g de Mahon Menorca semicurado
- 30 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. Rémuez 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** : Une pincée de paprika Albert Ménès relèvera le goût de cette fondue.

Coupez de la cébette en fines rondelles et ajoutez-la avant de servir.