

Fondue Grecque

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 500 g de Feta DOP Kissas « Fût de Chêne »
- 500 g de Graviera 12 mois
- 10 cl de lait
- 10 cl de vin blanc
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine

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** : Mixez le mélange pour avoir une texture très fine.