Fondue Italienne au Fontina et Gorgonzola



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 500 g de Fontina DOP
- 300 g de Gorgonzola Dolce Tosi
- 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. 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 un peu le mélange pour enlever les gros morceaux de bleu mais en garder quand même quelques uns.