Fondue italienne au Parmigiano Reggiano et Cheddar Fermier

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 400 g de Parmigiano Reggiano DOP Gennari 24 mois
- 400 g de Cheddar Fermier
- 50 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** : Pour sublimer votre fondue italienne, ajoutez-y 1 cuillère à soupe de Grappa, une eau de vie au marc de raisin produite en Italie et du basilic frais ciselé.