Fondue Anglaise



Informations

Ingrédients

- 800 g de Cheddar
- 20 cl de bière de type IPA
- pommes vertes « Granny Smith »
- pain

Étapes de la préparation

1. Découpez les pommes en quartiers et le pain en petits morceaux.
2. Coupez le Cheddar en fines lamelles en retirant les croûtes.
3. Versez la bière dans le caquelon et faites-la chauffer.
4. Ajoutez très vite le fromage et mélangez ce dernier avec la bière.
5. Remuez sans arrêt à la cuillère en bois en faisant des 8, jusqu’à ce que la fondue devienne lisse et homogène.
6. Allumez sur la table le réchaud à fondue. Y placer le caquelon en continuant à tourner.
7. C’est prêt ! Trempez-y le pain et les quartiers de pomme.

Bonne dégustation !

? **Astuce :** Pour les accompagnements, à part les morceaux de pain et les quartiers de pommes, tu peux également proposer des pommes de terre nouvelles, de la saucisse fumée et divers légumes pour un peu de fraîcheur !