

Fondue au fromage suisse – à préparer rapidement et sûrement

Plongé dans l'obscurité et le froid, il n'y a rien de plus beau que de se réunir paisiblement autour d'une succulente fondue au fromage suisse. Mmmh, l'eau (-de-vie de Kirsch) nous vient à la bouche... nous vous divulguons volontiers notre mélange préféré.

Ingrédients:

- « Mélange favori de la famille Etter »
de fromage suisse fraîchement râpé
- vin blanc
- citron
- fécule
- ail
- Kirsch Etter



Préparation pour 4 personnes (800g):

1. Couper en deux une gousse d'ail et frotter vigoureusement le caquelon avec la face tranchée.
2. Diluer deux cuillères à thé rases de fécule dans 4 dl (la moitié du poids du fromage) de vin blanc sec présentant une acidité prononcée, ajouter une cuillère à thé de jus de citron et réchauffer brièvement le tout dans le caquelon (ne pas cuire).
3. Faire revenir gentiment sur un réchaud (réchaud à esprit de vin ou sur une autre source de chaleur) 800 g de « Mélange favori de la famille Etter » (500 g de Gruyères, 200 g de Vacherin fribourgeois et 100 g d'Emmental) en touillant continuellement. Continuer à touiller patiemment et voilà que la fondue se lie et devient crémeuse.
4. Affiner avec un petit verre de Kirsch Etter (env. 2 cl) et laisser légèrement cuire durant env. 2 minutes tout en continuant à touiller.
5. Ce délice s'accompagne de pain coupé grossièrement en cubes (env. 150 g de pain blanc ou bis par personne), de vin blanc ou de thé noir et bien-entendu d'un, de deux ou davantage de petits verres de Kirsch Etter.

Astuce : en plongeant le cube de pain dans la fondue brasser chaque fois vigoureusement deux à trois tours. Ainsi la fondue reste liée et onctueuse jusqu'à la fin et ne risquera pas de brûler.

Accompagnez votre fondue de l'inévitable „digestif“ qu'est notre classique Kirsch de Zoug Etter 41% vol ou pour changer de notre précieux Vieille Kirsch Etter « barrique » 42% vol.

Nous vous souhaitons une saison froide agréable avec beaucoup de plaisirs et « bon appétit ! »

Unsere Qualität ist unsere Zukunft