

Fondue aux fromages Dentelle de Brugge, Brugge Rodenbach, Brugge Prestige et Nazareth.

Ingredienten:

- 150 gde Dentelle de Brugge
- 200 gde Brugge Rodenbach
- 200 gde Brugge Prestige
- 200 gde Nazareth
- 1 gousse d'ail
- 15 gde maïzena
- ½ bouteille de vin blanc sec
- 2 cuillers à soupe de kirsch
- poivre, sel et noix de muscade
- le jus d'½ citron
- petits oignons et cornichons au vinaigre

Préparation:

Frottez la poêle avec l'ail

Râpez le fromage ou découpez-le en petits dés puis faites le chauffer avec le vin et le kirsch. Ajoutez ensuite la maïzena.

Mélangez jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse et ajoutez alors le jus de citron et les épices.

Versez le mélange dans un plat à fondue à fromage et présentez-le à table. Remuez régulièrement.

Servez avec de gros morceaux de pain ou de la baguette ainsi qu'avec les petits oignons et les cornichons.

4 personen

Plat principal

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/fondue-aux-fromages-dentelle-de-brugge-brugge-rodenbach-brugge-prestige-et-nazareth>