Fondue au Vacherin Fribourgeois AOP

-

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min
Ingrédients

- 1kg de Vacherin Fribourgeois AOP
- ail
- 2 à 3 dl d'eau
- poivre

- pain et/ou pommes de terre

Préparation

Chauffer l'eau dans le caquelon.
Ajouter le Vacherin Fribourgeois AOP et faire fondre lentement.
Important: Brasser constamment et rajouter de l'eau tiède si nécessaire.
Elle doit être onctueuse, crémeuse et même un peu collante et agréablement chaude.

La fondue au Vacherin Fribourgeois AOP est servie sur un réchaud à bougie. Important: elle ne doit pas cuire.
Elle se sert avec du pain ou des pommes de terre en robe des champs.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.