



by www.fcommefondue.ch
fromages Sterchi

La recette de la fondue Sterchi, simple, infaillible et vite faite

Par personne, comptez :

- 200 g de mélange à fondue
- un verre (1dl) de vin blanc sec, cépage Chasselas
- de 170 g à 200 g de pain, type pain bâlois à belle croûte, à mie généreuse et bien levée, coupé en cubes
- selon goût : ail, poivre et kirsch.



- Prenez un caquelon (casserole en fonte émaillée), on peut frotter l'intérieur avec une ou deux gousses d'ail que vous couperez ensuite finement et incorporerez au mélange, chauffez légèrement le vin jusqu'à ce qu'il fume,
- ajouter le contenu du sachet (ne pas ajouter de fécule) en remuant continuellement avec une spatule en bois ou une fourchette,
- quand votre fondue commence à cuire, y ajouter un peu de poivre et une tombée de kirsch, selon votre goût,
- posez votre caquelon sur un réchaud préalablement allumé et trempez-y sans attendre les cubes de pain piqués sur des fourchettes à fondue, en remuant constamment.

Bon appétit !