

Fondue au fromage au Prémices d'avril

Voici notre version locale de la fondue au fromage. Notre Prémices d'avril se prête à merveille à cet exercice convivial!

Accord : Prémices d'avril

4 portions

Préparation : 20 minutes



Ingrédients

- 300 ml de Prémices d'avril
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à thé de moutarde forte
- 200 g de fromage « Petit Émile » (Fromagerie Le Détour)
- 200 g de fromage « Marquis de Témiscouata » (Fromagerie Le Détour)
- 200 g de Fromage « Monterey Jack »
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- Poivre du moulin au goût

Préparation

01 – Frotter le fond d'un plat à fondue ou une casserole avec la gousse d'ail. Verser le Prémices d'avril et ajouter la moutarde. Porter à ébullition.

02 – Râper les fromages et mélanger avec la fécule de maïs.

03 – Ajouter petit à petit la première moitié du fromage en mélangeant constamment afin de le faire fondre. Ajouter la deuxième moitié du fromage en deux ou trois fois toujours en mélangeant. Poivrer généreusement et servir dans un plat à fondue maintenu chaud.

NOTES DU CHEF

Nous vous suggérons ces trois fromages de la fromagerie Le Détour à Témiscouata-sur-le-Lac, mais n'hésitez pas à utiliser les fromages de votre coin de pays.