



Fondue bière-moutarde

Mise en place et préparation:
env. 20 min

Dorage: env. 5 min

4 bretzels en saumure
(d'env. 150 g)

400 g de cheddar,
râpé grossièrement

400 g de fromage à pâte dure, (p. ex. L'Étivaz),
râpé grossièrement

1 c. s. de maïzena

1 c. s. de moutarde
à l'ancienne

3 dl de bière blonde

1 — Déposer les bretzels sur une plaque.

2 — Dorage: env. 5 min dans la moitié supérieure du four préchauffé à 220° C.

3 — Mettre dans le caquelon fromage, maïzena et moutarde, mélanger, verser la bière. Faire cuire sur feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir les bretzels à part.

Portion: 1303 kcal, lip 77 g, glu 77 g, pro 66 g

Info

Complice idéale de la fondue: la **Feldschlösschen Braufrisch** est une interprétation moderne de la bière classique. Cette bière à la robe opaque se distingue par ses notes de malt et de caramel avec une petite touche de houblon. Peu amère, elle est particulièrement recommandée pour une fondue à la bière. La Feldschlösschen Braufrisch est disponible dans les grands supermarchés Coop.

