



## Fondue au curry

**Mise en place et préparation:**  
env. 20 min

**Cuisson au four:** env. 45 min

**1 kg de patates douces moyennes**

**4 poires**

**400 g de vacherin fribourgeois,**  
râpé grossièrement

**400 g d'appenzell corsé,**  
râpé grossièrement

**1 c. s. de maïzena**

**1 c. s. de curry fort**

**3 dl de prosecco** ou de vin blanc

**1 c. s. de jus de citron vert**

**1 c. c. de graines de sésame noir**

**1 —** Disposer les patates douces et les poires sur une plaque.

**2 — Cuisson:** env. 45 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Retirer, laisser tiédir un peu. Peler les patates douces, découper en cubes. Couper les poires en deux.

**3 —** Mettre fromage, maïzena et curry dans le caquelon, mélanger, verser le prosecco et le jus de citron vert. Faire cuire sur feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

**4 —** Parsemer la fondue de graines de sésame. Servir avec les cubes de patates douces et les demi-poires.

**Suggestion:** pour une fondue plus légère, incorporer à la fin 1 p. de c. de bicarbonate de soude.

**Portion:** 1102 kcal, lip 64 g, glu 64 g, pro 53 g

### Info

Envie de fondue, mais le temps presse?

Faites confiance au **mélange moitié-moitié** (600 g) de Coop, composé de gruyère corsé et de vacherin fribourgeois délicieusement aromatique. Ce raccourci culinaire est disponible dans les grands supermarchés Coop.

