

Fondue gourmande



- 1 Sachet de 400g de mélange + (à ajouter)
- 1.3 dl de vin blanc sec ou eau.
- Poivre, ail, muscade et kirsch selon votre goût.

Recette de cuisson

- Verser le vin ou l'eau dans le caquelon, chauffer.
- Ajouter une gousse d'ail écrasée et le sachet de fondue 400 gr.
- Chauffer à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une fondue crémeuse. (Ne pas cuire)
- Corser avec les épices et le kirsch selon goût.



Le sachet de fondue peut être congelé
400 Gr. 2 Pers.

