

VAUD - FRIBOURG
Fondue moitié-moitié façon « à la Willy »

Quantité pour 4 personnes

- | | |
|--|-------------------------------|
| • gruyère mi-salé fraîchement râpé | 400g |
| • vacherin fribourgeois | 400g |
| • farine | 3 à 4cs rases |
| • ail | 1 à 2 gousses |
| • vin blanc sec | 5 petits verres à vin vaudois |
| • kirsch ou autres (marc de muscat...) | 1cc-1cs |
| • jus de citron | qq gouttes |

Préparation

- bien frotter le caquelon avec la gousse d'ail
- disposer le gruyère mi-salé râpé
- verser quelques gouttes de jus de citron et laisser reposer quelques minutes
- saupoudrer d'un peu moins d'une cs de farine rase par personne
- ajouter l'équivalent d'un petit verre à vin blanc dit «pour le caquelon»
- ajouter l'équivalent d'un petit verre à vin blanc par personne
- chauffer à feu très doux et battre en travers latéralement ou « en 8»
- quand la masse est fondue ajouter si nécessaire un peu de vin blanc pour détendre
- ajouter le vacherin coupé en petits morceaux
- chauffer très doucement et laisser fondre le vacherin tout en remuant
- détendre avec un peu de kirsch (ou autres)
- corriger avec un peu de vin si la fondue est trop épaisse
- on doit obtenir une masse homogène et crémeuse

Remarques

- il est plus facile de détendre une fondue un peu épaisse que de corriger une préparation trop liquide
- on peut épaissir une préparation liquide avec un peu de farine diluée dans du kirsch
- beaucoup de recettes préconisent l'utilisation de la maïzena
- il faut se méfier des mélanges dans lesquels peuvent se trouver des fromages trop jeunes ou trop salés qui peuvent altérer la préparation
- on peu ajouter un peu de bicarbonate pour alléger la fondue
- ne jamais trop chauffer une fondue, elle risque de se dissocier ou de faire des fils