



# FONDUE AU FROMAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 ml** Vin blanc

**500 g** KALTBACH Le Gruyère AOC, râpée

**10 g** Fécule de maïs

**1 cs** Kirsch [eau-de-vie de cerises]

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

**1** Gousse(s) d'ail, coupées en deux

## PRÉPARATION

1. Faire chauffer le QimiQ Classic et le vin blanc dans une casserole et y faire fondre le fromage.
2. Mélanger la fécule de maïs avec le kirsch et l'ajouter au mélange de fromage en remuant. Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade.
3. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail, y verser le mélange de fromage et garder chaud.