FONDUE AUX FROMAGES DENTELLE DE BRUGGE, BRUGGE RODENBACH, BRUGGE PRESTIGE ET NAZARETH



Instructions:
Frottez la poêle avec l'ail.

Râpez le fromage ou découpez-le en petits dés puis faites le chauffer avec le vin et le kirsch. Ajoutez ensuite la maïzena.

Mélangez jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse et ajoutez alors le jus de citron et les épices.

Versez le mélange dans un plat à fondue à fromage et présentez-le à table. Remuez régulièrement.

Servez avec de gros morceaux de pain ou de la baguette ainsi qu'avec les petits oignons et les cornichons.

Serves:
4 people
Type de recette:
Plat principal
Niveau de difficulté:
1