

Fondue au Fromage Suisse et Charcuteries Diverses

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FROMAGE POUR FONDUE	400g Moitié-Moitié (fondue Suisse)
- VIN BLANC SEC	140 ml
- FÉCULE DE MAÏS	2 c à café
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BAGUETTE(S)	1
- CHARCUTERIE(S) DIVERSE(S)	Saucisson, Jambon, Bacon,
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- VINAIGRETTE	maison
- OEUF(S)	2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée. Ecalez-les et réservez.
- Préparez les plateaux de charcuteries.
- Dans un caquelon, placez le vin blanc avec la fécule de maïs et l'ail écrasée. Chauffez doucement puis ajoutez le contenu du paquet de fromage à fondue en fouettant au début puis en travaillant à la spatule. Poivrez.
- Coupez le pain en morceaux.
- Assaisonnez la salade avec la vinaigrette maison et incorporez-y les œufs durs coupés en dés.
- Déposez le caquelon de fondue sur un réchaud électrique conservant une température suffisante pour la conserver onctueuse.
- Bon Appétit !!

