Fondue au vacherin fribourgeois

Recette de Marc-Henri Horner, Fromagerie de Marsens

Pour 2 personnes:

- *440 g de vacherin fribourgeois AOC*
- *1 dl d'eau*
- *une gousse d'ail (si désiré).*

Enlever la croûte du vacherin et couper en petites lamelles.

Couper l'ail en fins bâtonnets, chauffer l'eau avec l'ail jusqu'à cuisson.

Retirer le caquelon du feu, ajouter le vacherin, remuer rapidement.

Dès que ça ne fond plus, remettre sur le feu (feu assez fort; plaque à 8 sur 10).

Toujours remuer rapidement. Ne pas laisser trop chauffer.

Si la fondue chauffe trop, placer le caquelon à côté de la plaque de chauffe, toujours en remuant rapidement, puis remettre sur le feu.

Refaire ce mouvement jusqu'à ce que la fondue soit bien crémeuse.

Une petite astuce

Afin de contrôler si la fondue chauffe trop, placer le dessus de l'index contre la paroi extérieure du caquelon; si vous ne tenez pas (environ 60 °C), retirer du feu.

Bon appétit.