

COLLECTION
DES
GRANDS CHEFS
ACADÉMIE CULINAIRE

Base pour sauce

Fondue au fromage

Portions : 4

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Mise en place :

30 g (1/4 tasse).....échalotes sèches, hachées

30 ml (2 c. à table).....beurre

250 ml (1 tasse).....vin blanc sec

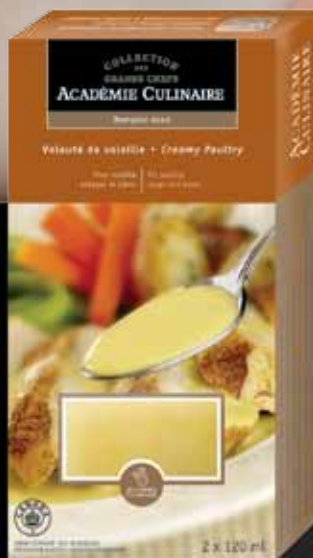
240 ml (2 barquettes)....velouté de volaille de
l'Académie Culinaire

325 g (3 tasses).....fromage suisse râpé

1 pincéemuscade râpée

Méthode :

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire suer les échalotes.
2. Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire de moitié.
3. Ajouter le velouté de volaille.
4. Incorporer le fromage suisse en brassant constamment au fouet afin de rendre la fondue homogène.
5. Ajouter la muscade.
6. Servir avec des croûtons de pain et un bon verre de vin blanc frais de Savoie.



**ACADÉMIE
CULINAIRE**

*Pour le plaisir
de cuisiner!*

Plusieurs autres recettes sur :
www.grandschefs.tv

*Trouvez nos fonds dans le comptoir réfrigéré avec
les viandes ou demandez-les à votre boucher.*