

Fondue au vacherin fribourgeois

(Recette pour 2 personnes)

440 grammes de Vacherin de 4 différents fromages plus ou moins vieux ou corsé.

140 grammes d'eau.

Ne pas dépasser la température de 50 degrés.

400 grammes de Petites pommes de terre cuites à l'eau ou de tranches de pain.

Préparation :

Mettre l'eau dans le caquelon sur le feu, chauffer jusqu'à ce que l'eau soit tiède.

Incorporer le fromage râpé et remuer sans cesse sur feu doux en prenant soin de ne jamais dépasser 50 degrés. Charles-André Torche garde toujours un doigt sur le bord extérieur du caquelon, cela doit rester supportable.

Au bout de quelques minutes le fromage aura fondu et vous pourrez donc passer à table en prenant garde à maintenir le réchaud à feu doux.

Poivrez ou non selon les goûts des convives.

La double crème et les meringues sont optionnelles, mais fortement conseillées au dessert !