

les recettes d'Alice

Petite fondue de fromages Aux légumes



8



france



Hiver



**



*



20 min



20 min

INGREDIENTS

125g de comté
125g de gruyère
125g de cheddar
1 l de vin blanc

1 gousse d'ail
1 kg de légumes crus
3 pincées de poivre.

MATERIEL NECESSAIRE

8 minis cocottes

PREPARATION ET REALISATION

Râpez les fromages, ou les couper en petits cubes et réservez au frais.

Epluchez, lavez et taillez les légumes.

Mettre le vin blanc à chauffer sur feu moyen avec l'ail écrasé et le poivre. Laissez frémir et réduire le vin à peu près de moitié.

Préchauffez le four à 170°C th 5/6.

Répartir le vin réduit et les fromages dans les cocottes. Couvrir et enfourner 10 à 12 minutes environ, jusqu'à ce que les fromages soient bien fondus.

Servir les cocottes bien chaudes accompagnées de leur assortiment de légumes, de petites piques en bois

CONSEILS ET ASTUCES

..

Alice Délice

