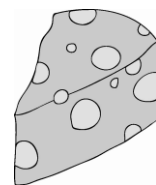

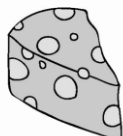
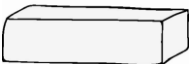


Fondue au fromage



Rendement : 6 portions
Coût par portion : 1,10 \$

Ingédients

	200 g	Fromage cheddar doux, râpé
	100 g	Fromage mozzarella, râpé
	100 g	Fromage emmental, râpé
	60 ml (4 c. à table)	Farine tout usage
	2,5 ml (½ c. à thé)	Moutarde sèche
	1,25 ml (¼ c. à thé)	Poudre d'ail
	30 ml (2 c. à table)	Beurre non salé
	250 ml (1 tasse)	Lait partiellement écrémé (1% M.G.)
	125 ml (½ tasse)	Jus de pomme

Méthode

1. Préparer les fromages et les déposer dans un grand bol. Ajouter la moitié de la farine (**30 ml**), la moutarde et la poudre d'ail. Bien mélanger et **réserver**.
2. À **feu doux**, faire fondre le beurre dans une grande casserole. Ajouter le reste de la farine (**30 ml**) et incorporer au beurre fondu. En brassant continuellement à l'aide d'un fouet, ajouter lentement le lait, puis le jus de pomme. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit lisse et onctueuse.
3. Ajouter environ 125 ml (½ tasse) du mélange de fromages râpés à la préparation de lait. En brassant délicatement, laisser le fromage fondre avant d'en ajouter la même quantité une 2^e fois. Continuer ainsi jusqu'à ce que tout le fromage râpé ait été ajouté.
4. Verser la préparation dans un caquelon ou un bol de service et servir immédiatement avec vos légumes et/ou fruits préférés et des croûtons de pain.

Note : Si vous voulez réchauffer la préparation, il est possible de le faire dans le four à micro-ondes pendant quelques secondes. La fondue retrouvera ainsi une belle texture onctueuse.

Bon appétit !

