



Vacherin Fribourgeois^{SA}

AFFINEUR DE FROMAGE SUISSE

RECETTES

Fondue pur Vacherin Fribourgeois AOP

Chef d'orchestre de la traditionnelle fondue fribourgeoise, je distille mes notes aromatiques dans une composition de Vacherin Fribourgeois AOP à différents degrés d'affinage, en jouant par exemple l'accord parfait avec un mélange de CLASSIC, EXTRA et RUSTIC.

A la fois crémeuse et digeste, l'authentique fondue pure Vacherin Fribourgeois AOP se déguste tiède, accompagnée de pommes de terre ou de pain.

Préparation

1 gousse d'ail

2 dl d'eau

800 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé

300 à 400 g de pain mi-blanc coupé en cube de 2-3 cm

300 à 400 g de pommes de terre de petite taille en robe des champs

poivre

Écraser l'ail et frotter le caquelon, puis y verser l'eau et chauffer à feu doux.

Ajouter le fromage et fondre à feu très doux en remuant continuellement avec une spatule 20 à 30 minutes.

Poivrer selon votre goût. Placer le caquelon sur un réchaud muni d'une bougie dès que la consistance du mélange est crémeuse et veillez à maintenir la température du mélange tout au long du repas.

Déguster avec des bouchées de pain ou/ et des pommes de terres piquées à une fourchette.

Bien remuer le mélange à chaque bouchée. attention : Remplacer le réchaud traditionnel par une bougie (la température du mélange ne doit pas dépasser 50°C).



Fondue Moitié-Moitié

Depuis toujours, je suis le complice incontournable de mon grand frère le Gruyère AOP dans la célèbre fondue moitié-moitié, à laquelle je donne son onctuosité inimitable.

Préparation

1 gousse d'ail

3 dl de vin blanc sec

3 cc de maïzena

400 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé

400 g de Gruyère AOP râpé

600 à 800 g de pain mi-blanc coupé en cube de 2-3 cm

poivre, kirsch

Écraser l'ail et en frotter le caquelon.

Délayer la maïzena dans le vin et porter à ébullition.

Ajouter le fromage et fondre à feu doux en remuant continuellement avec une spatule. Ajouter kirsch et poivre selon votre goût.

Placer le caquelon sur le réchaud avant les premiers signes d'ébullition, dès que la consistance du mélange est crémeuse.

Déguster avec les bouchées de pain piquées à une fourchette à fondue et plongées dans le caquelon.

Bien remuer le mélange à chaque bouchée pour éviter que la fondue ne brûle au fond du caquelon.