



Fondue au fromage avec potiron et vin blanc



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 potimarron
150 grammes de gruyère (râpé, Valio)
280 grammes de cubes de fromage (Alvo)
100 grammes de brugge vieux
100 ml de vin blanc (albarino blanc 2017, Espagne, Orballo)
sel et poivre
d'asperges vertes (blanchies)
champignon (blanchis)
grenaille (blanchies)
1 marguerite (regular)
1 marguerite (camapgne)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le sommet du potimarron. Retirez les graines et prélevez la chair sans abîmer la peau du potimarron. Coupez la chair en petits morceaux.
- 2.** Portez 1 litre d'eau légèrement salée à ébullition et faites cuire les morceaux de potimarron pendant 30 minutes.
- 3.** Râpez le fromage.
- 4.** Mixez le potimarron avec l'eau. Ajoutez le fromage et le vin blanc. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Salez et poivrez.
- 5.** Versez le mélange au fromage dans le potimarron.
- 6.** Trempez les morceaux de pain et les légumes blanchis dans le fromage chaud.