

# Fondue aux fromages des Pyrénées

👥 4 personnes

🕒 10 minutes

🕒 20 minutes

## Ingredients

- 600g de mélange d'Eguia, de mixte brebis chèvre et de fromage de vache croûte dorée Matocq
- 24cl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.c de Maïzena
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 c.à.c de kirsch (facultatif)
- Sel et poivre

## Préparation

Râpez le fromage avec une râpe à gros trou. Pelez l'ail puis coupez-le en deux. Mélangez dans un bol 4cl de vin, la Maïzena, la muscade, du sel et du poivre. Frottez et déposez une gousse d'ail dans le caquelon. Ajoutez les 20cl de vin restant et portez à frémissement à feu doux. Ajoutez le fromage par poignées tout en remuant sans arrêt. Quand tout le fromage est fondu, ajoutez le mélange vin, maïzena et épices et remuez jusqu'à obtenir la consistance désirée. N'hésitez pas à ajuster en fromage ou en vin si nécessaire.

