



Fondue au Chèvre

Ingrédients (pour 6 personnes)

300ml de vin blanc
600g de tomme de chèvre
300g de gruyère râpé
1càs de maïzena
1 gousse d'ail
poivre

Frotter votre poêlon avec la gousse d'ail.

Verser le vin blanc dans votre poêlon, tout en réservant 2 cuillères à soupe.

Ajouter le fromage de chèvre découpé en cubes et le gruyère râpé.

Dans un bol, mélanger le vin restant et la maïzena. Mélanger.

Ajouter ce mélange à la préparation fromagère. Mélanger à nouveau et laisser le tout épaissir.

Poivrer.

Servir très chaud.