



Fondue inversée aux fromages de Suisse

12/11/2014 à 13h38

Par [Paul Blouet](#)

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- A combiner avec 3 variétés différentes de fromages, ex. 300 g de Sbrinz AOC, 300 g de Vacherin Fribourgeois AOC et 300 g de fromage Appenzeller
- ½ litre de bouillon de poulet fermier
- 50 g de dés de croûte de pain, frits à l'huile d'olive 5 cl de vin blanc sec
- 5 cl de kirsch
- 3 g de xantana (gélatine d'algue)
- Brochettes en bois
- 100 g de dés de pain, frits à l'huile d'olive (de 2 mm)

Préparation :

- Chauffez le vin et le kirsh dans un caquelon, puis faites flamber le mélange. Ajoutez le bouillon de poulet, dégraissez si nécessaire et écumez ;
- Ajoutez les dés de croûte de pain frits, bien égouttés, puis mixez le tout et faites réduire le feu pour maintenir une température de 40/50°C. Ajoutez le xantana et mixez à nouveau. Chauffez a 50°C ;
- Constituez les brochettes et plongez-les 30 secondes, le temps de ramollir les morceaux de fromages. Sortez le fromage et saupoudrez de croûtons frits. Servez.