



Réussir sa fondue

Règles d'Or du Vacherin Fribourgeois AOC

La Fribourgeoise

(pure Vacherin Fribourgeois AOC)

- **La fondue ne doit pas cuire:**
laissez fondre tout simplement le mélange à feu doux, en remuant continuellement avec une spatule, sans jamais dépasser les 50 degrés.
- **Pour une préparation au four:**
déposez le caquelon avec tous ses ingrédients dans le four chauffé à 50 degrés et prévoyez un apéritif d'environ 1 heure.
- **Inutile d'ajouter de la maïzena:**
si le mélange ne dépasse pas les 50 degrés, la consistance du mélange reste crémeuse.
- **Utilisez une bougie sous votre caquelon:**
ainsi vous ne prenez pas le risque de dépasser la température conseillée.
- **Diluez-la avec de l'eau** (1dl à 1,5 dl pour 400gr):
il est préférable de se passer du vin afin de profiter entièrement des arômes du mélange sélectionné.
- **Servez-la avec des pommes de terre:**
c'est ainsi qu'elle est la meilleure et la plus digeste, mais vous pouvez également la servir avec du pain.

La moitié-moitié

- **Dégustez une vraie fondue AOC:**
la moitié-moitié se compose exclusivement de 50% de Gruyère AOC et de 50% de Vacherin Fribourgeois AOC.
- **Faites-la fondre à feu vif:**
remuez continuellement et placez le caquelon sur le réchaud avant les premiers signes d'ébullition, dès que la consistance est crémeuse.
- **Bien remuer le mélange à chaque bouchée de pain:**
pour éviter que la fondue ne brûle au fond du caquelon.
- **Mettez de l'eau dans votre vin:**
les amateurs de fromage la préparent moitié eau moitié vin.

Pour toutes les autres fondues

- **Quel que soit votre mélange, n'hésitez pas à ajouter une part de Vacherin Fribourgeois AOC:**
les fondues deviennent ainsi particulièrement aromatiques et bien plus crémeuses.

Astuces pour ne pas être dépassé

Au delà des 50 degrés recommandés, votre fondue pure Vacherin Fribourgeois AOC risque de se séparer. Pour la rattraper, ajoutez quelques gouttes de citron ou de la maïzena diluée dans de l'eau chaude et continuez à remuer

Conservez votre mélange 3 à 6 mois dans le congélateur et vous l'aurez sous la main à chaque fois que vous aurez une envie de fondue

Bon appétit ! www.vacherin-fribourgeois-aoc.ch