Fondue au fromage à la bière Dominus Vobiscum Triple

Ingrédients :
Pour une fondue au fromage à la bière on peut compter 150 à 250g par personne. La recette suivante est bonne pour 2 personnes.

*Compter toujours 1/3 pour chacune des variétés de fromages :
-100g de fromage emmenthal (1/3)
-100g de fromage gruyère (1/3)
-100g de vacherin fribourgeois (ou tout autre fromage goûteux) (1/3)
-1 gousse d'ail coupé en deux
-250ml de Dominus Vobiscum Triple de la MicroBrasserie Charlevoix
-1 c. à soupe de jus de citron
-3 c. à soupe de farine tout-usage
-Poivre, et muscade au goût

Préparation :

-Frotter l'intérieur du chaudron avec l'ail coupé

-Hacher l'ail et l'ajouter au mélange de fromages râpés.

-Dans le chaudron, verser la bière et faire réchauffer à feu doux, sur la cuisinière, jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais non bouillante. Réduire à feu très doux.

-Ajouter les fromages, petites quantités à la fois, en chauffant toujours à feu très doux et en remuant jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

-Remuer en faisant des « 8 » dans le plat à fondue à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et homogène.
-Incorporer le poivre et la muscade, au goût. Prendre avec un bon verre de bière ou de vin et déguster !

DOMINUS VOBISCUM (*Que le Seigneur soit avec vous*) vive le latin!