

# Fondue aux fromages Zacharie Cloutier et Louis d'Or

Par [Fromagerie Nouvelle France](#)



## Ingrédients

---

Pour 2 personnes :

- 175 g de fromage Zacharie Cloutier (écroûté et râpé)
- 175 g de fromage Louis d'Or (écroûté et râpé)
- 175mL de vin blanc sec (ou bière blonde)
- 2c. thé de farine blanche
- 1 gousse d'ail
- Poivre et muscade au goût

## Préparation

---

Préparation du fromage : Ajouter au mélange de fromage râpé 2c. thé de farine blanche. Bien mélanger.

Frottez l'intérieur du caquelon avec une gousse d'ail (ou ajouter l'ail émincée selon le goût).

Ajoutez le vin ou la bière au caquelon. Chauffez jusqu'à ce que le mélange frémissse et réduisez le feu.

Ajoutez très graduellement le fromage et brasser de façon continue.

Ajoutez du poivre et de la muscade au goût.

Brasser jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse et lisse et servez avec du pain croûté et légumes blanchis.