

Fondue irlandaise à la Guinness

Ingrédients



Nb de personnes : 8

- 155 g de cheddar râpé
- 275 g de gruyère râpé
- 10 g de parmesan fraîchement râpé
- 1 ½ cuillère à soupe de fécule
- 20 cl de bière Guinness

- 1 cuillère à soupe de Worcestershire sauce
- 1 cuillère à café d'ail semoule
- ½ cuillère à café de sauce piquante (par exemple du Tabasco™)
- ¼ de cuillère à café de moutarde
- Poivre noir du moulin

Méthode de préparation

Préparation :

1. Mélanger le cheddar, le gruyère, le parmesan et la fécule dans un bol et réserver. Verser la bière, la Worcestershire sauce, l'ail, la sauce piquante et la moutarde dans un poêlon à fondue sur feu moyen.
2. Ajouter le mélange de fromages petit à petit dans le poêlon jusqu'à ce que tout ait fondu. La fondue doit être bien lisse. Attention à ne pas la faire bouillir ! Poivrer avant de servir.