

Fondue fribourgeoise moitié-moitié (pour les nuls)

(pour 3 personnes)

1. Présentation

La fondue est sans doute la recette la plus typique de ma région d'origine. Pourtant, jusqu'à récemment, je n'avais jamais essayé d'en préparer une moi-même. Je devais être un des rares Fribourgeois à ignorer l'art de la préparation de la fondue. Il faut dire qu'il y a toujours un petit risque que cela ne "prenne" pas et ce côté aléatoire ne me plaît guère, surtout en présence d'invités. Expérience faite, les ratés sont extrêmement rares si on dispose d'une bonne préparation de fromage et si on mélange bien lorsque l'on intègre le fromage au vin.

Que ceux qui ne trouvent pas de mélange à fondue ne désespèrent pas! Ce mélange n'a rien d'une formule magique et on peut très bien acheter les fromages soi-même (gruyère et vacherin, d'où le nom "moitié-moitié") et y ajouter de la maïzena. Je crois que c'est tout ce qu'il y a dans ces fameux mélanges.

Une autre possibilité est d'acheter dans les grandes surfaces des préparations toutes faites. Les puristes de la fondue sont certainement choqués à cette idée, et j'étais d'accord avec eux, jusqu'à ce qu'un test récent d'une émission TV révèle que le résultat final était indépendant de l'origine du fromage. Qu'il provienne d'un supermarché ou d'une petite fromagerie de village, le mélange était jugé de la même manière par les testeurs, des gastronomes et des connaisseurs de la fondue.

2. Ingrédients

Mélange à fondue (Pittet Pérolles, Fribourg ou Laiterie, Marly)	450-600 g
Vin blanc	2-2.5 dl
Ail	1 gousse
Pain ou patates	

3. Préparation

- Si on veut déguster la fondue avec des patates au lieu ou en plus du pain, les cuire dans une casserole.
- Frotter le fond du caquelon avec les 2 moitiés de la gousse d'ail. Un caquelon est une sorte de casserole destinée à la fondue.
- Verser la totalité du vin et faire chauffer à feu moyen.
- Dès que le vin commence à chauffer, mettre le fromage.
- Brasser sans discontinuer.
- Servir lorsque le fromage a complètement fondu, avec la consistance du miel. Si le fromage est trop épais, rajouter du vin.

4. Service

Allumer un réchaud, régler la flamme à une température pas trop élevée (le fromage ne doit pas faire des bulles) et déguster en plantant un bout de pain ou de pomme de terre au bout de sa fourchette et en la plongeant dans le fromage.