



Fondue au Fromage à la Truffe avec 2 Types de Fromage à la Truffe



Cette recette est créée par [@cyninkoken](#)

Ingrédients

- 200 grammes de Henri Willig Fromage à la Truffe Biologique
- 150 grammes de Henri Willig Fromage de Chèvre à la Truffe
- 2 gousse d'ail
- 300 millilitres de vin blanc ou cube de bouillon de légumes/poulet
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- 1 poire mûre
- poignée de raisins blancs
- 1 petit brocoli
- 150 grammes de pleurotes
- 100 grammes de fuet
- 2 chicons (endives)
- pain

Cette fondue au fromage à la truffe est un plat délicieux et raffiné pour un moment convivial entre amis ou en famille. La combinaison de fromage à la truffe crémeux et de fromage de chèvre à la truffe aromatique donne à la fondue une saveur riche et raffinée. Servez-la avec des fruits, des légumes, du pain et de la charcuterie pour tremper et profitez d'une soirée chaude et savoureuse avec une fondue au fromage sans alcool. C'est la recette parfaite de fondue au fromage sans alcool pour tous ceux qui aiment des soirées conviviales et pleines de goût.

La préparation

- 1: Coupez le fuet en tranches, l'endive en quartiers, la poire en morceaux et le pain en cubes. Coupez le brocoli en fleurettes et les pleurotes en morceaux. Assurez-vous que tout est prêt à l'emploi.
- 2: Préchauffez le four à 200°C. Mélangez le brocoli et les pleurotes avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Étalez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson de manière à ce que les morceaux ne se chevauchent pas. Faites rôtir 12–15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient cuits et légèrement caramélisés.
- 3: Râpez grossièrement le fromage à la truffe et le fromage de chèvre à la truffe. Coupez la gousse d'ail en deux et frottez l'intérieur du caquelon à fondue pour plus de saveur.
- 4: Chauffez le vin blanc ou le bouillon de légumes/poulet avec le jus de citron à feu doux dans le caquelon à fondue. Ajoutez progressivement les fromages tout en remuant constamment. Si nécessaire, dissolvez la fécule de maïs dans une cuillère à soupe de vin ou de bouillon et incorporez-la à la fondue pour une meilleure liaison.
- 5: Servez la fondue avec tous les éléments préparés pour tremper : fruits, légumes, pain et fuet. Dégustez immédiatement votre fondue chaude et savoureuse.
- 6: Si le fromage ne fond pas bien, mélangez 1 cuillère à soupe de fécule de maïs avec un peu de vin blanc ou de bouillon et ajoutez-le à la fondue. Cela rend la fondue immédiatement lisse et parfaitement crémeuse.



Que peut-on tremper dans la fondue au fromage ?

Avec une fondue au fromage à la truffe, vous pouvez tremper toutes sortes de délicieuses bouchées. Pensez aux fruits comme les poires et les raisins, aux légumes comme le brocoli, les pleurotes et les endives, au pain coupé en cubes et à la charcuterie comme le [fuet](#). En combinant différents saveurs et textures, vous créez un apéritif ou un dîner qui plaît à tout le monde. N'hésitez pas à varier avec des produits de saison pour plus de couleur et de goût.

Puis-je faire une fondue au fromage sans set ou casserole à fondue ?

Oui, c'est possible ! Vous pouvez utiliser une casserole solide à feu doux comme alternative. Assurez-vous que la casserole chauffe bien et remuez régulièrement pour éviter que le fromage ne brûle. Veillez à ce que la fondue reste constamment chaude, par exemple en utilisant une source de chaleur comme un rechaud ou un petit réchaud sur la table. Vous voulez que ce soit encore plus simple ? [Commandez le Plat à Fromage Henri Willig.](#)

Henri Willig propose-t-il également de la fondue au fromage prête à l'emploi ?

Oui, Henri Willig propose également de la [fondue au fromage prête à l'emploi](#). Cette fondue est idéale si vous avez peu de temps mais souhaitez tout de même profiter des riches saveurs des fromages Henri Willig. Il vous suffit de chauffer le fromage et votre fondue est prête – parfaite pour un apéritif ou un dîner rapide et savoureux.

Que boire avec la fondue au fromage ?

Pour accompagner une fondue au fromage, vous pouvez choisir du vin ou de la bière afin de compléter votre expérience. Pour le vin, nous recommandons un [Chardonnay](#) ; ce vin plein et crémeux met en valeur les riches saveurs de truffe du fromage sans les dominer. Si vous préférez la bière, le meilleur choix est une [bière de blé](#). Le caractère frais et léger de la bière tranche la crémeux du fromage et crée un goût parfaitement équilibré. Ainsi, vous profitez pleinement de votre fondue au fromage.

Cette recette est créée par [@cyninkoken](#)
