

FONDUE MOTIÉ-MOTIÉ

	<u>Ingredients</u>
350 grs / per persona	1/2 un tipus Gruyère 1/2 un Vacherin Fribougeois
un raig	vi blanc sec
un raig	aiguardent de cirera (Kirsch)
	all
	farina de blat de moro (atenció: NO es la Maizena)
	pa
	Un fogonet per fondue

Elaboració

- Abans de res cal fregar les parets del cassó amb all.
- Després abocar-hi el vi blanc sec i l'aiguardent de cirera i flamejar-ho.
- Col·loquem el recipient sobre el fogonet.
- Quan l'alcohol del Kirsch s'ha evaporat hi posem el formatge (1/2 i 1/2 de cada).
- També hi podem afegir un pensament de farina de blat de moro, però molt poca (no Maizena).
- Tallem el pa a daus petits.
- Amb l'ajuda d'unes broquetes llargues anem sucant el pa en el formatge.