

# Fondue au Fromage Suisse et Viande à Fondue Grillée

**Nombre de personnes:** 2

**Temps de préparation:** 40 minutes

## Ingédients:

- Fromage pour Fondue	400g Moitié-Moitié (fondue Suisse)
- Vin Blanc Sec	140 ml
- Fécule de Maïs	2 c à café
- Gousses d'Ail	1
- Baguettes	½ c à café
- Viande pour Fondue	400g
- Assortiment de Salades	
- Vinaigrette	maison
- Sel	
- Poivre	

## Recette:

- Coupez la viande à fondue en morceaux.
- Faites griller quelques instants, ces morceaux de bœufs dans un peu de beurre chaud. Réservez sous un aluminium.
- Dans un caquelon, placez le vin blanc avec la féculle de maïs et l'ail écrasée. Chauffez doucement puis ajoutez le contenu du paquet de fromage à fondue en fouettant au début puis en travaillant à la spatule ensuite. Poivrez.
- Coupez le pain en morceaux.
- Assaisonnez la salade avec la vinaigrette maison.
- Déposez le caquelon de fondue sur un réchaud électrique conservant une température suffisante pour la garder onctueuse.
- Trempez les morceaux de bœuf grillés dans le fromage ou le pain selon votre goût.

