

Atelier de cuisine thématique

Trio de fondues
pour la Saint-Valentin

La Bouffe du Carrefour



Fondues parmesan maison

(4 portions)

Ingrédients :

- 1/4 t. de beurre
- 1/2 t. de farine tout usage non blanchie
- 1 1/2 t. de lait
- 2 1/2 t. de parmigiano reggiano râpé
- 1 1/2 t. de fromage cheddar blanc, râpé
- 1/2 t. de fromage mascarpone
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 c. à t. de muscade

Enrobage :

- 1/2 t. de farine tout usage non blanchie
- 2 œufs, légèrement battus
- 1 t. de chapelure
- Huile pour friture
- Sel et poivre



Préparation :

1. Tapisser un moule carré de 20 cm (8 po) d'une pellicule de plastique.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et cuire 1 minute à feu moyen en remuant. Ajouter le lait graduellement en fouettant et porter à ébullition à feu moyen en remuant constamment. Ajouter le parmesan et le gruyère. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter le mascarpone, le jaune d'œuf et bien mélanger. Saler et poivrer.
3. Verser le mélange dans le moule. Couvrir d'une pellicule de plastique et presser avec une spatule pour que la surface soit lisse et uniforme. Réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Démouler et couper en 36 cubes.

Enrobage :

4. Placer la farine dans une assiette, les œufs dans un bol et la chapelure dans un second bol.
5. Plonger chaque carré dans la farine, puis les tremper dans l'œuf, puis dans la chapelure. Déposer sur une plaque à cuisson.
6. Cuire au centre du four environ 7 min.

« Bouillon » pour fondue italienne

(6 portions)

Ingrédients :

- 2 boîtes (213 ml) de sauce tomate Hunt's nature
- 1/4 t. sauce chili
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 1/2 oignon, haché finement
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre
- 2 c. à s. d'origan séché
- 1 c. à s. chacun : thym séché, romarin séché, basilic séché

Préparation :

1. Couper l'oignon et l'ail finement.
2. Mélanger la sauce tomate et la sauce chili.
3. Incorporer tous le reste des ingrédients à la sauce tomate et chili.
4. Laisser reposer au réfrigérateur 15 minutes.
5. Réchauffer sur le poêle, puis y tremper vos ingrédients favoris.



Ce qui peut être servi avec la fondue italienne

- Viandes et charcuteries :
 - Saucisses tranchées et cuites à l'avance
 - Morceaux de poulet cuits à l'avance
 - Mini boulettes de viande cuites à l'avance
 - Morceaux de salami
 - Morceaux de jambon
 - Tofu coupé en petits cubes et grillé
 - Etc.
- Légumes blanchis :
 - Brocoli
 - Chou-fleur
 - Courgettes
 - Champignons
 - Asperges
 - Pommes de terre grelots
 - Etc.
- Salades variées :
 - Salade de brocoli
 - Salade de légumineuses
 - Salade Caprese
 - Salade de pâtes
 - Etc.
- Petites bouchées très simples :
 - Saucisses cocktail enrobées dans le bacon
 - Bâtonnets de fromage surgelés
 - Melon enrobé de prosciutto
 - Tortellinis cuits
 - Etc.
- Différentes sortes de pain, coupé en morceaux :
 - Pain de campagne
 - Pain aux olives
 - Pain au fromage
 - Pain baguette
 - Pain de seigle
 - Etc.
- Plateau de fromages variés
 - Mozzarella en cubes
 - Cheddar en cubes
 - Fromages fins (à pâte semi-ferme), en cubes : Oka, Saint-Paulin, Brie, etc.

Fondue au chocolat (4 portions)

Ingrédients :

- 1 1/4 t. de crème 35 %
- 454 g de chocolat au lait ou mi-sucré ou au nougat (style Toblerone)

Préparation :

1. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition. Bien surveiller, ça peut déborder rapidement.
2. Retirer la casserole du feu et ajouter le chocolat. Laisser fondre 2 minutes.
3. À l'aide d'un fouet, mélanger doucement jusqu'à ce que la texture soit lisse.
4. Servir avec les accompagnements à fondue au chocolat.



Ce qui peut être servi avec la fondue au chocolat

- Fruits : fraises, framboises, bleuets, bananes, ananas, melon, raisins, pommes, poires, oranges, cerises de marasquins, etc.
- Guimauves
- Bretzels
- Brownies / blondies
- Biscuits graham, biscuits Oréo, etc.
- Madeleines au citron
- Tout ce que vous pouvez imaginer

Fondue au caramel **(6 portions)**

Ingrédients :

- 1/4 t. d'eau
- 1 t. de sucre
- 1 c. à s. de sirop de maïs
- 1/4 t. de beurre demi-sel froid, coupé en cubes
- 6 c. à s. de crème 35 %
- 2 c. à s. de fécule de maïs
- 3/4 t. de lait

Préparation :

1. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le sirop de maïs. Cuire jusqu'à ce que le mélange prenne une teinte dorée. Retirer du feu et ajouter le beurre en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer la crème et bien mélanger.
2. Délayer la fécule de maïs dans le lait.
3. Remettre la casserole sur le feu. Incorporer le mélange de fécule de maïs au caramel et remuer jusqu'à ce qu'il ait épaissi. Laisser tiédir.

