



Raclette du Valais AOP

Fondue à la Williamine

L'Eau-de-vie de poire du Valais AOP est produite à partir de 100% de poires Williams du Valais. Les poires Williams et l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP donnent la fondue avec le Raclette du Valais AOP un goût exceptionnel.

■ Préparation

- 1** Hacher finement la gousse d'ail; verser l'ail et le fendant dans un caquelon. Faire chauffer en ajoutant petit à petit les flocons de fromage.
- 2** À feu moyen, faire fondre le fromage dans le vin en remuant pour obtenir une masse homogène. Poivrer.
- 3** Délayer la fécule de maïs dans la liqueur de poires et ajouter ce mélange au fromage.
- 4** Poursuivre la cuisson quelques instants sans cesser de remuer. Placer ensuite le caquelon sur un réchaud de table.
- 5** Plonger des dés de pain ou des morceaux de poire Williams dans la fondue.

■ Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de Raclette du Valais AOP en flocons
- 3 dl de Fendant valaisan
- Gousse d'ail (à volonté)
- 2 cc de fécule de maïs
- Poivre (à volonté)
- 1 petit verre de l'Eau-de-vie de poire du Valais AOP
- Pain, poires Williams (à volonté)

■ Conseils

Servir une eau-de-vie «Williamine» (l'originale du Valais) en guise de succulent digestif.