

Le fondue au fromage à la BFM

A. méthode de Saint Bon-Chien

- mettez dans le caquelon pêle-mêle le fromage, l'ail et l'échalote, 0,9 dl de **Meule** par personne, pour 200 g de mélange de fromages à fondue, ou 1 bouteille de 33cl pour 600g et 3 personnes.
- allumez le réchaud et placez un couvercle sur caquelon.
- pendant ce temps, buvez l'apéro*, tapez le carton, et racontez des blagues à vos convives en oubliant complètement votre fondue, surtout sans remuer.
- après 1 bière et demie environ, retournez au caquelon, trempez un morceau de pain, tournez et **bon appétit!**

B. méthode de préparation traditionnelle

Compter 1 dl de bière BFM, **La Meule** ou **La Mandragore** s'y prêtent à merveille, pour 200g de mélange de fromages à fondue – ou 1 bouteille de 33cl pour 600g et 3 personnes – et préparer votre fondue exactement comme d'habitude.

Super bon et très digeste. Evitez à tout prix de gâcher cette belle fondue avec du vin blanc* et buvez de la BFM avec.

* afin de réussir cette expérience, il est impératif de boire de la BFM et non du vilain vin blanc plein de sulfites qui peut donner le mal de tête.

facile
moyen
pour amateurs éclairés



Les bonnes recettes
du réfectoire de l'Abbaye
de Saint Bon-Chien

04



© 2015 Brasserie BFM SA. Recettes conçues avec soin sous la supervision du Père Supérieur de la brigade de l'Abbaye

www.brasseriebfm.ch

www.brasseriebfm.ch



Les bonnes recettes
du réfectoire de l'Abbaye
de Saint Bon-Chien

04

La fondue au
fromage à la
BFM

