

Fondues au fromage et à la bière (Chimay)



Ingédients — 30 pièces

- 2 bouteilles de bière de Chimay
- 4 échalotes finement émincées
- 1 pincée de mignonnette
- $\frac{1}{2}$ feuille de laurier
- 1 brindille de thym
- 1 béchamel épaisse
- 300 g de fromage râpé
- 4 jaunes d'œufs
- Mie de pain
- Huile (papier cuisson)

Informations de préparation

- Portions : 6 à 8 personnes
- Préparation : \pm 45 min

- Cuisson : \pm 15 min
- Niveau : Intermédiaire
- Coût : Modéré
- Saison : Automne – Hiver

Préparation

- Réduire la bière avec échalotes et aromates jusqu'à diminution de moitié. Filtrer.
- Préparer une béchamel bien épaisse.
- Incorporer le fromage râpé jusqu'à fonte complète.
- Ajouter la réduction de bière puis les jaunes d'œufs.
- Étaler sur plaque huilée et laisser refroidir complètement.
- Découper en rectangles ($\pm 8 \times 4$ cm), paner puis frire jusqu'à coloration dorée.

Conseils & variantes

- Utiliser un fromage affiné local du Hainaut pour renforcer l'identité territoriale.
- Repos au froid 12h recommandé pour une découpe nette.
- Servir sur planche en bois avec herbes fraîches et bière locale.



Une initiative de la Province de Hainaut
– Hainaut Développement
www.hainaut-terredégouts.be

