

La Fondue *Vigneronne* du Domaine de Doriémont

Bienvenue !

Voici la recette du bouillon pour réaliser la fondue Vigneronne. Testé et approuvé avec la viande pour fondue de la Ferme du Crestia!

Bonne dégustation !

RECETTE:

Ciselez l'oignon
Pressez la gousse d'ail
Dans un caquelon, faites revenir l'oignon dans l'huile
avec un peu de sel sur feu vif pendant 3 minutes
Ajoutez l'ail, les feuilles de laurier, les graines de coriandre,
le poivre en grains, la branche de romarin et les branches de thym.
Mouillez avec le vin blanc et le bouillon.
Chauffez jusqu'à ébullition
Baissez le feu et faites mijoter 20 minutes.

INGREDIENTS:

1 Bouteille de vin blanc
BIO du Domaine de Doriémont
1 Gousse ail
1 Oignon
50cl Bouillon de volaille
2 Feuilles de laurier
1 càs Graines de coriandre
1 càs Grains de poivre
1 Branche de romarin
2 Branches de thym
1 càs Huile d'olive
Sel

