

# FONDUE PARMESAN (3 FROMAGES) MAISON



**PRÉPARATION : 40 MINUTES**

**TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES**

**PRODUCTION : 14 À 16 UNITÉS**

**SE CONGÈLE BIEN.**

## INGRÉDIENTS POUR LA PRÉPARATION AU FROMAGE

- 1/4 de tasse de beurre
- 1/4 de tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 tasse de lait
- 1/4 de tasse de fromage à la crème
- 1 tasse de parmesan frais, râpé
- 1 tasse de cheddar fort, râpé
- 1 c. à soupe de ciboulette, hachée
- 1 c. à soupe d'origan, haché
- 2 c. à soupe de persil frais, haché
- Sel et poivre, au goût

## INGRÉDIENTS POUR LA PANURE

- 1/2 tasse de farine tout usage
- 3 oeufs, battus
- 1 1/2 tasse de chapelure italienne
- Huile végétale, pour la cuisson

## PRÉPARATION

1. Tapisser un moule à pain de 9 po x 5 po de pellicule plastique et réserver.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter la farine et la moutarde en remuant continuellement avec une cuillère en bois afin de former une pâte.
3. Cuire pendant 30 secondes.
4. Verser le lait graduellement en fouettant pour éviter la formation de grumeaux.
5. Porter à ébullition en remuant et retirer du feu.
6. Ajouter le reste des ingrédients « pour la préparation au fromage », bien remuer, puis verser dans le moule.
7. Bien compacter le mélange et le placer au réfrigérateur pendant un minimum de 2 heures.
8. Démouler le mélange, puis couper des cubes.
9. Passer chaque cube de fromage dans la farine, les œufs et la chapelure, et ce, à deux reprises.
10. Donc, après une première fois dans la chapelure, vous recommencez par la farine, ensuite les œufs et enfin la chapelure. *On veut une belle croûte épaisse.*
11. Faire chauffer 1 cm d'huile dans une poêle, puis frire chaque fondue de tous les côtés afin de bien les dorer. Servir.