



Fondue truffée et patate douce

🕒 20 min + 30 min au four 🥕 végétarien

- | | | |
|----------|---|---|
| 1 | <p>1 pain pagnol (d'env. 380 g)</p> <p>4 patates douces (d'env. 180 g)</p> <p>4 poires</p> | <p>Préchauffer le four à 220° C. Tailler le pain en dés, réserver. Déposer les patates douces et les poires sur une plaque chemisée de papier cuisson.</p> <p>Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer.</p> |
| 2 | <p>100 g de noix de cajou</p> | <p>Répartir dessus les dés de pain et les noix de cajou.</p> <p>Finition: env. 5 min au milieu du four.</p> |
| 3 | <p>2 sachets de mélange à fondue à la truffe (d'env. 600 g, Fine Food)</p> | <p>Mettre le mélange à fondue dans le caquelon, faire fondre sur feu moyen sans cesser de remuer. Poser le caquelon sur le réchaud, peler les patates douces et les couper en morceaux, couper les poires en morceaux. Déguster la fondue avec les croûtons, les patates douces et les poires. Servir avec les noix de cajou.</p> |

Portion (¼): 1399 kcal, lip 79 g, glu 90 g, pro 62 g

ANNONCE

Un régal suprême pour tous les fans de fondue et de truffe

Cette fondue fraîche doit son goût incomparable au mariage de fromages suisses affinés et de la véritable truffe noire d'été. Le mélange harmonieux de gruyère AOC, vacherin fribourgeois et fromage de montagne de Gstaad produit ce parfait velouté et permet à la truffe de développer tout son arôme.

Cette fondue gourmet de Fine Food est en vente dans les grands supermarchés Coop et au rayon alimentaire des Coop City.

