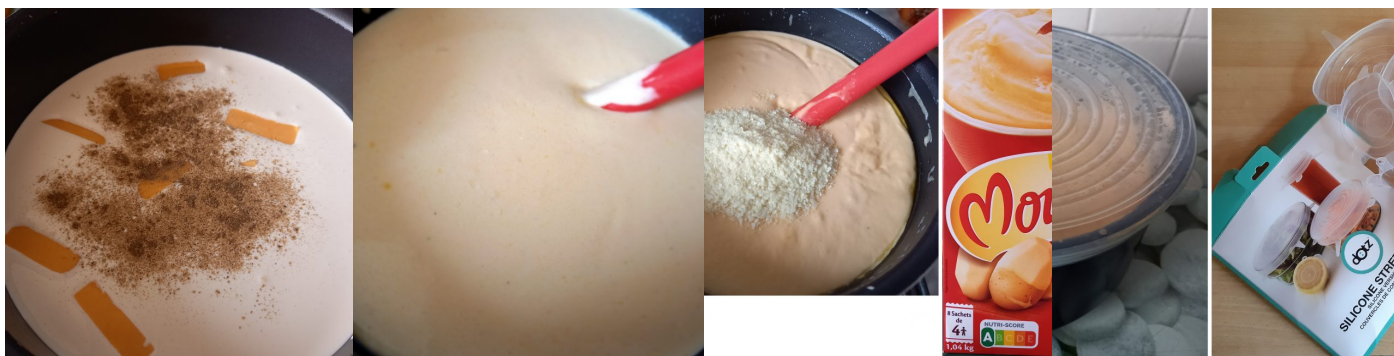


Reveusebleue\_12





Sur la photo, à gauche liquide et photo de droite épaissie

Dans une casserole faites bouillir 750 grammes de crème fraîche liquide .... A feu doux ajoutez 300 grammes de cheddar coupé en morceaux que vous allez faire fondre tout en remuant avec une spatule... puis ajoutez 150 grammes d'emmental râpé (l'emmental est plus fondant que le gruyère râpé) + 4 vaches qui rit que vous allez faire fondre tout en remuant.... Ajoutez du poivre si vous le souhaitez, ne salez surtout pas le fromage en contient assez !!!

\*\* vous trouvez que votre préparation est trop liquide pour l'utilisation que vous devez en faire, pas de soucis il vous suffit d'ajouter (toujours sur feu doux) 3 cuillères à soupe de purée en flocons et de remuer avec un fouet pour ne pas avoir de grumeaux, elle doit être lisse

Dégustez cette sauce fromagère avec des tacos ou des pâtes, enfin dégustez la bien chaude

\*\* vous pouvez la faire la veille et la conserver au réfrigérateur en la recouvrant d'un couvercle en silicone Dotz il vous suffira de la réchauffer sur feu doux avant de vous en servir

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)