

## **Fondue sans alcool**

Vous pouvez remplacer le vin par de l'eau, par un bouillon léger, par du babeurre, du jus de tomate ou du cidre sans alcool. L'important, c'est d'ajouter du jus de citron, car l'acide qu'il contient permet la liaison du fromage et du liquide et rend la fondue veloutée.