

FONDUE SAVOYARDE

Temps de préparation : 15 minutes 200 à 250 g de fromage par personne

Ingrédients: pour 4 personnes

- 900 g de fromage
- 300 g de beaufort,
- 300 g d'emmental,
- 300 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles
- 5 à 6 dl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- Kirsch
- Poivre
- Muscade râpée
- Pain blanc

Recette:

- Couper le pain en dés.
- Frotter le caquelon avec la gousse d'ail.
- Mettre le thermostat sur position 5 et verser le vin blanc dans le caquelon puis laisser chauffer 6 à 10 min.
- Ajouter progressivement le fromage, et tourner avec une cuiller en bois, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Dès que le fromage est fondu, ajouter un petit verre de kirsch. et servir sur le feu allumé au préalable.
- En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat en position 3.
- Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue.
- Servir avec un vin blanc sec (Crépi, Apremont...).

Ajouter selon votre goût poivre et noix muscade.



Bon Appétit