



La Recette de Notre Chef

La Fondue Savoyarde

Pour 5 personnes

- o 1,250 kg de fromage :
1/3 Beaufort, 1/3 Comté et 1/3 Emmenthal
(réduire à 200 ou 150 grammes par personne
pour les petits appétits)
- o 5 décilitres de vin blanc sec.
- o 1 baguette de pain pour 3 personnes.

- 1 : Porter à ébullition le vin avec un peu d'ail écrasé.
- 2 : Incorporer le mélange de fromages peu à peu en remuant avec une cuillère en bois.
- 3 : Lorsque le mélange est homogène verser un verre à liqueur de Kirsch. Laisser cuire 3 minutes, servir sur le feu allumé au préalable.
- 4 : Ajouter selon votre goût poivre et noix muscade.

Pour finir ... A boire avec un vin blanc de Savoie :

Apremont ou Marestel.

Faire suivre par une salade verte et une assiette de charcuterie.

- Quelques suggestions :

À la fin de votre fondue, quand il ne reste que très peu de fromage, ajouter un jaune d'oeuf, c'est délicieux.

Varié les pains : céréales, campagne, complet...

Accompagner la fondue d'un plat de charcuterie.

Pour enlever l'acidité, il suffit de flamber le vin blanc dès qu'il commence à bouillir en allumant une allumette quelques secondes avant de mettre le fromage.