



Ma fondue savoyarde au fromage

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Emmental : 400 g
Beaufort : 400 g
Comté : 400 g
Ail : une gousse
Vin blanc de Savoie (Abyes, Apremont, Chignin) : 250 g (*soit 25 cl*)
Maïzena® : 3 c. à s.
Kirsch : 3 c. à s.

Pain de campagne : 1, gros

Matériel

un caquelon à fondue
un bain-marie
ou une casserole
une cuillère en bois
un couteau
des pics à fondue



Réalisation

1. Frotter le fond et les bords du caquelon avec la gousse d'ail.
- pour le caquelon à fondue, j'ai remplacé mon ancien par un modèle à bain-marie, idéal pour les fondues au fromage ou celles au chocolat ! -
2. Verser le vin blanc dans le caquelon posé sur un bain-marie et le faire frémir à feu vif. Couper les fromages en petits cubes, ainsi que le pain, à part.
- pour les fromages, j'ai donc opté pour des classiques : comté, beaufort et emmental. Mais vous pouvez en remplacer un par du reblochon, de la tomme de Savoie, ou tout autre fromage de votre choix pour offrir des variantes ! -
3. Quand le vin pétille à cause de la chaleur, baisser sur feu moyen, verser les dés de fromage et mélanger constamment avec une cuillère en bois.
4. Diluer la Maïzena® dans le Kirsch, et verser l'ensemble dans le fromage fondu. Mélanger longuement à la cuillère en bois, la préparation va épaissir.
5. Dès que le fromage vous paraît fondu et filant à souhait, c'est le moment de le servir à table !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com