

Fondue savoyarde



Ingrédients : Convives 4 – Préparation 20 mn



1 gousse d'ail



Noix muscade râpée



Poivre ou coriandre



Apremont de Savoie



250g Abondance



250g Beaufort



250g Comté



1 baguette

Préparation

- 1 : Coupez le pain en morceaux (1cm * 1cm) et laissez-le durcir un peu à l'air libre.
 - 2 : Coupez les 3 fromages en petits cubes.
 - 3 : Coupez une gousse d'ail en 2 et frotter le plat avec. L'autre morceau coupé fin dans le plat.
 - 4 : Mettez le fromage dans le plat avec le vin blanc (environ la moitié de la hauteur du fromage).
 - 5 : Allumez le feu et mettez le sur moyen. Mélangez régulièrement avec une cuillère en bois.
 - 6 : Ajoutez le poivre et la noix de muscade.
 - 7 : Quand le fromage est presque entièrement fondu vous pouvez ajouter une lichette de kirsch.
 - 8 : Mélangez encore un peu et servez. Laissez réchauffer sur un chauffe-plat sur la table.
- Vous pouvez la savourer avec une salade et/ou jambon sec de Savoie et/ou PdeT vapeur.
- 9 : Petit plus, quand il ne reste qu'un fond vous pouvez ajouter un jaune d'œuf en mélangeant bien, que vous mangez avec le pain. (J'ai vu cela en Hte Savoie !)

* * * Février 2019 * * *