



Fondue Savoyarde

Recette Bruno Passion cuisine du 23/12/2013

Il y a bien entendu toutes sortes de recettes de fondues et celle-ci n'a pas la prétention d'être LA recette, simplement elle est bonne et facile à réaliser.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- > 600 gr de beaufort
- > 600 gr de comté
- > 600 gr de tomme de Savoie
- > 2 verres de vin blanc (type Apremont)
- > 4 cl de kirsch
- > 1 gousse d'ail
- > 1 CàS de maïzena
- > 2 ou 3 baguettes de campagne légèrement rassies et coupées en morceaux
- > 1 œuf (optionnel)

Préparation :

Environ 1h30 avant le repas, frotter le caquelon avec la gousse d'ail et laisser le reste à l'intérieur. Mettre le caquelon à chauffer ajouter le vins et porter à ébullition.

Mettre à feu doux et ajouter les fromages préalablement coupés en fines lamelles. Laisser fondre doucement les fromages en remuant très souvent.

Juste avant de servir, diluer la maïzena dans le kirsch et ajouter à la fondue. Bien remuer la fondue pour la brasser. La préparation doit être très homogène et le fromage doit alors « filer ». Il doit y avoir un peu de jus pour imbiber le pain mais pas trop.

Allumer l'appareil à fondue et poser le caquelon, régler à feu doux de façon à ce que le fromage ai toujours la bonne texture.

Lorsque le caquelon est presque vide on peut casser un œuf qu'on mélangera avec le reste de fromage et de jus.

