

Recette **Fondue savoyarde** ★★★★★



Facile

Pour 5 personnes :

- Compter 250 grammes de fromage pour une portion normale. Réduire la portion en général à 200 ou 150 grammes pour les petits appétits.
- Prendre 1/3 de Beaufort, 1/3 de Comté et 1/3 d'Emmenthal.
- Pour 1 kg de fromage il faut 4 décilitres de vin blanc sec.
- Compter environ une baguette de pain pour 3 personnes.

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 35 mn

•

• **Préparation**

•

- **1** Mettre dans le poêlon le fromage rapé avec le vin blanc et un peu d'ail écrasé ou coupé très fin. Faire fondre doucement le fromage dans le vin blanc. Remuer doucement sans cesse. C'est assez compact au début puis peu à peu se forme un mélange de solide et liquide et en fin de cuisson, tout est homogène.
- **2** Lorsque le mélange est homogène mettre une demi-cuillère à café de fécule (Maizena) dans un fond de verre de kirsch. Laisser encore cuire 3 minutes et servir sur le feu allumé au préalable.
- **3** Ajouter selon votre goût poivre et noix muscade.

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