

SAVOIE MONT BLANC

Fondue savoyarde

Pour 4 personnes - Temps de préparation : 35mn. - Temps de cuisson : 20mn.



Ingrédients

- 300 g de Beaufort
- 300 g d'Emmental de Savoie
- 200 g d'Abondance
- 1/2 bouteille de Vin de Savoie blanc Abymes
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s rase de fécule
- 1 verre à liqueur de Kirsch
- Noix de muscade râpée
- Un peu de Poivre
- 200 g de pain Savouet en dés

Préparation

Frottez votre caquelon à fondue avec la gousse d'ail épluchée. Râpez les différents fromages et déposez-les dans le caquelon.

Arrosez de vin blanc en couvrant généreusement les fromages. Posez le caquelon sur feu doux. Laissez fondre, sans cesser de mélanger à la cuillère en bois, jusqu'à ce que la fondue devienne lisse et homogène. Incorporez la cuillère à café de fécule délayée dans le Kirsch, assaisonnez de poivre et de noix de muscade. Laissez cuire encore 5 min sans cesser de remuer.

Déposez la fondue sur son petit réchaud au milieu de la table. Dégustez en piquant un morceau de pain au bout d'une grande fourchette.

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :
<http://www.marque-savoie.com>