

# Fondue savoyarde

## Ingrédients pour 1 personnes

1 gousse ail  
1 c. à café fécule  
1 verre à liqueur kirsch  
1/3 par personne baguette; - rassis de quelques jours  
poivre  
muscade  
60 g/personne beaufort  
60 g/personne emmental  
60 g/personne comté  
1/2 verre/personne vin blanc de Savoie

# Couper le fromage en lamelles et le pain en petits cubes.

# Délayez la fécule dans le Kirsch.

# Frottez le poêlon avec la gousse d'ail. Mettre le vin à chauffer. Poivrer généreusement, ajoutez la muscade. Dès qu'il commence à mousser, y verser le fromage sans cesser de tourner avec une cuillère en bois. Lorsque le fromage est fondu, y ajouter la fécule sans cesser de tourner doucement. Dès que la préparation monte dans le poêlon, il importe de le servir en le disposant sur un réchaud.

# Tremper les petits cubes de pain dans la fondue et déguster avec un vin blanc de Savoie.

Classification: France (pays d'origine), autre (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo