

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