



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Plat Principal

Fondue Savoyarde aux trois fromages

Ingrédients pour 3 personnes

- 400 gr d'Emmenthal
- 250 gr de Comté
- 250 gr de Beaufort
- 40 cl de Vin Blanc Sec
- 5 cl de Kirsch
- 1 gousse d'ail
- poivre
- 1 baguette et demie rassie
- 1 œuf (facultatif)

Temps de préparation

- 10 minutes

Coût

- coût moyen

Durée de Cuisson

- 20 minutes

Préparation

- Rassembler vos ingrédients.
- Couper les baguettes en morceaux et mettez-les dans un panier à pain ou un plat creux.
- Ôter la croute des fromages et couper les fromages en petits cubes.
- Peler la gousse d'ail, la coupe en deux, et la dégermer.
- Frotter l'intérieur du caquelon à fondue avec l'intérieur de la gousse d'ail.
- Verser le vin blanc dans le caquelon et faire chauffer à feux doux.
- Incorporer les morceaux de fromage petit à petit et tourner délicatement sans arrêt à l'aide d'une spatule en bois.
- Pour parfumer votre fondue, ajouter le kirsch et continuer à mélanger doucement à feu doux pour éviter que la préparation n'attache au fond du caquelon.
- Poivrer généreusement votre fondue.
- Une fois que tous les morceaux de fromage son bien fondus et que votre fondue est devenue bien onctueuse, elle est prête.

Acidulée vous souhaite bon appétit !