

Fondue savoyarde

6 pers 40 mn

Les **ingrédients**

- 200 g d'emmental
- 400 g de comté
- 400 g de beaufort
- 1 gousse d’ail
- 30 cl de vin blanc
- 1 c. à c. de muscade
- 1 c. à c. de maïzena
- 1 verre de liqueur de kirsch
- 1 pincée de poivre

La **recette**

Etape 1
Couper les 3 fromages en petits dés.

Etape 2
Éplucher la gousse d'ail, frotter le caquelon avec et la laisser à l’intérieur.

Etape 3
Verser 25 cl de vin blanc et faire chauffer.

Etape 4
Dans un petit récipient, verser le vin blanc restant (5 cl), la Maïzena et la noix de muscade. Remuer et réserver.

Etape 5
Lorsqu’il frémit, verser le fromage en plusieurs fois, sans cesser de remuer avec une spatule en bois à feu doux-moyen, en formant des « 8 ».

Etape 6
Lorsque le fromage est bien fondu, verser le verre vin/maïzena/muscade et continuer de remuer doucement.

Etape 7
Continuer de remuer doucement jusqu’à obtention d’une consistance onctueuse. Placer le caquelon sur l'appareil à fondue, déposer le tout au centre de la table, et servir avec une corbeille de pain coupé en gros dés.