

FONDUE SAVOYARDE

Par personne

Ingrédients :

1 petit verre de vin blanc de Savoie

200g de fromage (100g de Beaufort et 100g d'Emmental de Savoie)

½ gousse d'ail

½ verre de liqueur de Kirsch

Poivre

Muscade

Préparation :

☞ Coupez le fromage en lamelles. Coupez le pain en petits cubes.

☞ Frottez une casserole émaillée avec une gousse d'ail.

☞ Mettez le vin à chauffer : dès qu'il commence à mousser, y jeter le fromage sans cesser de tourner avec une cuillère en bois. Poivrez.

☞ Lorsque le fromage est fondu, ajoutez le Kirsch, sans cesser de tourner doucement.

☞ Dès que la préparation monte dans la casserole, il importe de la servir en la disposant sur un réchaud.

☞ Trempez les cubes de pain dans la fondue et dégustez.

Le plus : accompagnez d'un vin de Savoie blanc sec.



www.cooperative-de-beaufort.com