

////////////////////////////////////
FONDUE SAVOYARDE (4 pers.)
////////////////////////////////////



300 g de Beaufort

300 g d'Abondance

200 g d'Ouzon (fromage local)

½ bouteille de vin blanc sec de Savoie

1 gousse d'ail

1 c. à soupe de fécule

1 verre à liqueur de Kirsch

Noix de muscade

Poivre

200 g de pain ou de baguette en dés

Frottez votre caquelon à fondue avec la gousse d'ail épluchée. Râpez les différents fromages dans le caquelon et couvrez généreusement de vin blanc.

Posez le caquelon sur feu doux. Laissez fondre en mélangeant à la cuillère en bois jusqu'à ce que la fondue devienne lisse et homogène. Incorporez la cuillère à café de fécule délayée dans le Kirsch. Ajoutez le poivre et la noix de muscade râpée. Laissez cuire encore 5 min sans cesser de remuer.

Déposez la fondue sur son réchaud au milieu de la table. Dégustez en piquant un morceau de pain au bout d'une grande fourchette.

