

# Fondue Savoyarde

15 min

4 pers.

- 300 g de Beaufort de Savoie
- 300 g d'Emmental de Savoie
- 200 g d'Abondance de Savoie
- 1/2 bouteille de vin blanc sec de Savoie
- 1 gousse d'ail • 1 c. à soupe rase de fécule
- 1 verre à liqueur de Kirsch • Noix de muscade
- Poivre • 200 g de pain ou de baguette en dés

- 1 Frottez votre caquelon à fondue avec la gousse d'ail épluchée. Râpez les différents fromages dans le caquelon et couvrez généreusement de vin blanc.
- 2 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.
- 3 Déposez la fondue sur son réchaud au milieu de la table. Dégustez en piquant un morceau de pain au bout d'une grande fourchette.