



Fromages

Fondue comtoise



30 min 15 min 15 min **0** **1217**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Oter la croûte des fromages.
- 2 Râper les fromages afin qu'ils fondent plus rapidement et de manière homogène.
- 3 Eplucher la gousse d'ail et la couper en deux.
- 4 Couper le pain en dés et le réserver.
- 5 Couper le pain en petits morceaux. Utiliser du pain rassi, c'est bien meilleur. Ou faire griller le pain avant de le plonger dans le fromage.
- 6 Couper le lard en lanières, le faire revenir dans une poêle sur feu vif sans matière grasse.
- 7 Quand il est bien doré, le retirer de la poêle et le poser sur du papier absorbant. Réserver.

Étape 2

Préparation de la fondue

- 1 Frotter le poêlon ou la cocotte avec la gousse d'ail.
- 2 Mélanger dans le poêlon les fromages et la fécule de pomme de terre.
- 3 Ajouter le vin blanc, porter le tout à ébullition en

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fondue

200 g **Comté**
200 g **Appenzeller**
200 g **Vacherin
fribourgeois**
200 g **Gruyère**
30 cl **Vin blanc**
200 g **Lard fumé**
2 c. à soupe **Fécule de
pomme de terre**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Noix de muscade en
poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le service

320 g **Pain(s) de
campagne**

remuant régulièrement pour que la préparation n'accroche pas.

- 4 Ajouter la muscade.
- 5 Continuer à remuer sans cesse avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- 6 Ajouter du vin si la consistance est trop épaisse, le mélange doit être bien lisse et enrobant.

Étape 3

Dressage

- 1 Au moment de servir, ajouter le lard et assaisonner.
- 2 Enfoncez un morceau de pain sur un pic à brochette, plonger le pain dans le fromage en le tournant pour bien l'enrober.
- 3 Les pics peuvent être remplacés par des fourchettes.