



Fromages

Fondue savoyarde



25 min **10 min** **15 min** **0** **1062**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la fondue

400 g **Comté**
400 g **Beaufort**
400 g **Abondance**
3 verre(s) **Vin blanc**
1 **Pain(s) de campagne**
1 **Gousse(s) d'ail**

Étape 1

Préparation de la fondue

- 1 Enlever la croûte des fromages et les râper.
- 2 Écraser la gousse d'ail, frotter le caquelon avec la gousse.
- 3 Mettre le fromage ainsi que le vin blanc dans le caquelon, faire fondre à feu doux en remuant continuellement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Couper le pain en petits morceaux.

Étape 2

Dressage

- 1 Dès que la consistance de la fondue est crémeuse, placer le caquelon sur le réchaud.
- 2 Déguster la fondue avec les morceaux de pain piqués sur les fourchettes à fondue et plongés dans le caquelon.
- 3 Veiller à bien remuer régulièrement pour maintenir une texture homogène.