

zeste

Fondue au fromage

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **50 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **20 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

300 g (2/3 lb) de fromage La Sauvagine

150 g (1/3 lb) de fromage Alfred le Fermier

150 g (1/3 lb) de fromage Comtomme

250 ml (1 tasse) de vin blanc

65 ml (1/4 tasse) de kirsch

2 gousses d'ail, coupées en morceaux

45 ml (3 c. à soupe) de maïzena ou de fécule de maïs

Une pincée de bicarbonate de soude

Une pincée de noix de muscade

1 pain baguette, tranché en morceaux

Poivre du moulin au goût

ACCOMPAGNEMENTS TRADITIONNELS

Pommes de terre en robe des champs

Viandes de grison

Cornichons et oignons marinés

Préparation

1. Retirer la croûte des fromages.
2. Râper grossièrement les fromages secs et couper les fromages gras en dés.
3. Éplucher les gousses d'ail. frotter généreusement le caquelon avec une gousse d'ail. Ajouter le reste de l'ail coupé en deux. Y déposer les fromages.
4. Délayer le maïzena dans le vin et l'ajouter au fromage. Délayer le bicarbonate de soude dans le kirsch et l'ajouter au fromage.
5. Laisser fondre le fromage à feu très doux. Brasser en formant des « 8 ». Percer et ajouter la muscade. Servir avec les accompagnements.

PUBLICITÉ