



FONDUE SAVOYARDE

Portions : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients

200g de fromage par personne avec un mélange de 3 fromages

Comté 6-10 mois AOP | 270g

Abondance Laitier AOP | 270g

Beaufort Hiver AOP | 270g

Vin Blanc de Haute-Savoie AOP | 20cl (5cl par personne)

Gousse d'ail | 1

Baguette | 2 (1/2 par personne)

Instructions

- ~ Couper le fromage en petits morceaux ou râper le.
- ~ Frotter le caquelon avec de l'ail
- ~ Verser le vin blanc dans le caquelon. Faire chauffer jusqu'à frémissement.
- ~ Ajouter une poignée de fromage et remuer en huit avec une cuillère en bois. Une fois le fromage fondu, ajouter une nouvelle poignée jusqu'à ce que vous ayez mis tout le fromage.
- ~ Si vous trouvez que la fondue est trop épaisse, ajouter un peu de vin blanc.
- ~ Couper le pain en petits morceaux, piquer avec la fourchette et plonger dans la fondue.

Le conseil du Traîneau

Utiliser un vin pétillant d'Ayze de Montessuit pour apporter de la légèreté à votre fondue.