



# **FONDUE SUISSE**

## **« la moitié moitié »**

**Portions** : 4 personnes

**Temps de préparation** : 15 minutes

### **Ingrédients**

*200g de fromage par personne*

**Gruyère Suisse Réserve AOP** | 400g

**Vacherin Fribourgeois AOP** | 400g

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

**Gousse d'ail** | 1

**Baguettes** | 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 frémissment.
- ~ 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**

*Ajouter quelques gouttes de Kirsch pour parfumer votre fondue et accompagner la d'un vin blanc Suisse, le Fendant.*