

## *Fondue Savoyarde*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

### Ingrédients:

- GRUYÈRE RÂPÉ	200 g
- EMMENTHAL	200 g
- COMTÉ	200 g
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- GOUDA JEUNE	100 g
- VIN BLANC SEC	100 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- FÉCULE DE MAÏS	1 c à café
- PAIN	Baguette
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Préchauffez le caquelon à fondue (th. 5) pendant 10 minutes.
- Coupez les fromages en lamelles.
- Frottez d'ail le caquelon à fondue.
- Mettez-y le fromage et mouillez de vin blanc.
- Faites fondre le mélange à feu doux (th. 3-4) sans cesser de remuer en formant de « 8 » avec une cuillère en bois pour que le fromage ne se mette pas en boule.
- Quand le mélange est homogène, salez (un peu car le fromage est déjà salé), poivrez et muscadez.
- Ajoutez ensuite la fécule de maïs. Mélangez bien.
- Portez à ébullition (th. 5) pendant 1 minute.
- Placez ensuite la fondue à table (th. 1-2)
- Coupez la baguette en petits dés.
- Accompagnez ce plat de tranches de jambon cuit et d'une salade variée.

### Boisson :

Un Pinot Tokay Gris sortant du frigo.

### Boisson :

Accompagnez d'une salade verte et un peu de charcuterie (jambon, bacon, ... )