

Fondue savoyarde

Ingrédients :

- 400 g de Comté 24 mois râpé
- 400 g de Beaufort 12 mois râpé
- 400 g d'Emmental au lait cru râpé
- 40 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de poivre
- 1 œuf (jaune)
- Noix de muscade

➤ Frottez le caquelon avec la gousse d'ail et laissez-la dedans.

Versez 30 cl de vin blanc et faites chauffer.

Dans un petit récipient, versez le vin blanc restant (10 cl), la Maïzena et la noix de muscade. Remuez et réservez.

Lorsque le vin 'frétille', versez le fromage (en plusieurs fois) sans cesser de remuer (avec une spatule en bois) sur feu doux/moyen.

➤ Lorsque le fromage est bien fondu, versez le verre vin/Maïzena/muscade et continuez de remuer doucement.

➤ La préparation commence à être onctueuse et mousseuse, toujours un peu liquide. Poivrez. C'est prêt à servir!

➤ Le jaune d'œuf est à mettre dans le caquelon lorsqu'il ne reste plus de liquide, afin de récupérer le reste du fromage au fond.