

La fondue savoyarde.

Pour que la fondue soit bonne et réussie prendre 3 variétés de fromage comté, beaufort & gruyère suisse par exemple.

Compter 1 verre de 20 cl de vin blanc sec par personne & 200 g. de fromage.

Du pain de préférence rassis et un une larme d'eau de vie ou du kirch.

Couper le fromage en lamelle ou utiliser le fromage râpé préparé pour fondue .

Frotter le caquelon épais à fondue à l'ail, verser le vin blanc et mettre à chauffer sans bouillir, puis ajouter le fromage petit à petit.

Bien mélanger à la cuillère de bois jusqu'à ce que le fromage soit tout fondu.

Saler, poivrer & ajouter l'eau de vie et la fondue est prête à déguster avec des bouchées de pain qui auront été préparé à l'avance, que l'on trempe dans la préparation.

Attention le premier qui perd son pain dans la fondu, paie une bouteille de vin. Avec la fondue l' incontournable vin blanc de Savoie : l'Apremont , la Roussette .

Bonne soirée conviviale...