

Fondue au fromage



Fondue au fromage

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

600 g de Beaufort
20 cl de vin blanc sec de Savoie
5 cl de kirsch
1 pain de campagne
1 gousse d'ail
20 g de beurre
sel
poivre blanc

Préparation

Coupez le pain en cubes. Frottez l'intérieur d'un caquelon avec la gousse d'ail pelée, beurrez-le.

Découpez le fromage de Beaufort en dés et incorporez-les dans le caquelon. Versez le vin, portez sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Assaisonnez de sel et de poivre et versez le kirsch au dernier moment. Posez le caquelon à table sur un réchaud, servez aussitôt accompagné des morceaux de pain de campagne.

Le bon accord vin

un chignin-bergeron

Notes personnelles