

◦ ◦ Fondue savoyarde

Recette n° 3 de Georges, Le maître à grenouilles

Voici la 3ème recette de Georges, mon papa... Evidemment très locale avec la proximité des Savoies, c'est une fondue toujours délicieuse ! Lafournaise01

« Le secret d'une bonne fondue c'est d'avoir le fromage bien fondu dans le bouillon !! »

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- * 1kg de fromage (500g de Comté, 250g de Beaufort, 250g d'emmental)
- * 1 gousse d'ail
- * 1L de vin blanc sec maxi
- * 1 noisette de beurre
- * 1 pincée de sel, du poivre
- * 1 cuillère à soupe de Cognac
- * 1 flûte de pain de la veille
- * 2 œufs (facultatif)
- * 5 ou 6 patates cuites (facultatif)



Préparation :

Faire des cubes avec le pain rassis.

Râper tous les fromages.

Détailler l'ail en petits morceaux.

Dans un caquelon à fondue, mettre un peu de beurre pour y faire revenir l'ail à feu doux.

Ajouter ensuite le vin blanc et le faire bouillir.

Incorporer petit à petit le fromage râpé en mélangeant bien à la spatule.

Faire chauffer une dizaine de minutes à feu moyen.

Saler peu mais poivrer plus généreusement.

Ajouter le Cognac.

Servir tel que en gardant toujours la fondue très chaude sur le réchaud.

Planter le morceau de pain sur des longues fourchettes à fondue.

Accompagnement possible de tranches fines de charcuterie.

Astuces :

On peut mélanger différentes sortes de fromage pour donner encore plus de goût.

On peut remplacer le pain en partie par des morceaux de pomme de terre cuite. C'est délicieux et plus léger. Il faut juste que la fondue soit très crémeuse.

Pour finir le reste de fondue, il faut casser 2 œufs et mettre des morceaux de pain dedans en remettant sur le feu. Quand l'œuf est cuit (au bout de quelques minutes) on déguste en se servant d'une louche...

Pour finir le reste de fondue, il faut casser 2 œufs et mettre des morceaux de pain dedans en remettant sur le feu. Quand l'œuf est cuit (au bout de quelques minutes) on déguste en se servant d'une louche...