

Abondance en fondue savoyarde



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Fromage : 400 g d'[Abondance](#)

400 g de Beaufort

200 g d'Emmental de Savoie

½ bouteille de Vin blanc de Savoie

1 gousse d'ail

1 verre à liqueur de Kirsch (facultatif)

Noix de muscade

Poivre

200 g de pain

Préparation

Frottez votre caquelon à fondue avec la gousse d'ail épluchée.

Râpez les fromages et déposez les dans le caquelon.

Arrosez le tout de Vin blanc de Savoie en couvrant généreusement les fromages.

Laissez fondre sur feu doux, tout en mélangeant à la cuillère en bois, jusqu'à ce que la fondue devienne lisse et homogène.

Assaisonnez de poivre et de noix de muscade râpée.

Laissez cuire 5 minutes sans cesser de remuer.

Déposez le caquelon sur son petit réchaud au milieu de la table.

Dégustez en piquant un morceau de pain au bout d'une grande fourchette.