

# Fondue au fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

### Pour la fondue fromage :

400 g de fromage fruité, type Comté ou Beaufort ou Gruyère  
400 g d'Emmental pour donner du fil  
1/2 l de vin blanc sec  
300 g de pain  
Poivres

## Préparation

Pour préparer une **fondue au fromage** présentée dans un poêlon, il est bon d'observer un certain nombre de règles quand au dispositif de la table et au rite de la dégustation. En effet, la **fondue de fromage** est un repas à prendre en compagnie de ses amis ou de sa famille qui régale les grands comme les petits.

### Equipement pour la fondue au fromage.

Pour préparer votre **fondue fromage**, vous devez prévoir un réchaud à alcool à mèche réglable que vous placerez au centre de la table, une salière, un moulin à poivre, un drageoir de muscade râpée ou pulvérisée, une corbeille de pain découpé en petites bouchées et devant chaque convive : outre une assiette à entremets, une fourchette en acier aux dents acérées et au manche non conducteur de la chaleur, un verre de vin et un verre à eau-de-vie pour le « coup du milieu » pour le service de la **fondue fromage**.

Pour la **fondue fromage**, il faut compter en moyenne de 150 à 250 g net de fromage râpé ou émincé par personne, une baguette de 150 g de pain « parisien » ou « viennois » très mince avec sa croûte, pour 4 personnes. Le vin utilisé pour la **fondue au fromage** doit toujours être du vin blanc sec de pays, légèrement acide, afin de conserver au fromage toute sa sapidité. Comptez la moitié de la quantité de fromage, soit une demi-bouteille pour 4 personnes. Pour le kirsch, pur fruit, comptez environ 1/2 cl par personne dans la fondue.

Le poivre et le sel n'interviennent que si le fromage n'est pas assez vieux, salé, fruité. La muscade est nécessaire pour neutraliser l'effet de l'ail dans la fondue.

Il est très important de fixer le pain à travers la croûte aux dents de la fourchette pour ne pas le laisser tomber dans la fondue au fromage, et de le plonger jusqu'au fond du récipient en remuant et en frottant le fond pour éviter la formation d'une « attache » qui, en brûlant, pourrait communiquer un mauvais goût à la fondue. Toutefois, si cette attache reste dorée, elle est très appréciée et l'on doit la partager entre les convives.

Ne buvez pas trop de vin avant la prise du « coup du milieu », c'est-à-dire un petit verre de kirsch que vous avalerez d'un trait pour une meilleure digestion de la fondue au fromage.

Si la **fondue au fromage** épaissie, ajoutez un verre de vin blanc bouillant et liez-la à nouveau en remuant rapidement avec la cuillère en bois.

En revanche, si l'ébullition de la fondue au fromage est un peu tumultueuse, diminuez l'intensité de la flamme jusqu'à l'apaisement.

Voir aussi :

\* **Combien de fromage à fondue par personne ?**

\* **Quel fromage pour la fondue ?**