

Fondue Brillat-Savarin dite de Suisse-Romande



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

150 g de [Comté](#) rapé

8 oeufs de 60 g

50 g de truffes

75 g de beurre + 25 g

10 cl de jus de rôti

3 cl de verjus

Sel et poivre

Préparation

Cette recette est une façon d'oeufs brouillés, et non de véritable fondue. Et c'est à tort que Brillat-Savarin considéra ce mets comme la fondue type de la Suisse romande.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Nettoyez, pelez, taillez les truffes ou hachez-les en julienne, et étuvez au beurre 5 à 6 minutes. Battez les blancs d'oeufs en neige.

Incorporez les jaunes progressivement. Versez dans une casserole le fromage râpé, le beurre ramolli, les truffes étuvées, le jus de rôti, les oeufs battus. Fouettez avec précaution. Sur un feu doux, surveillez la cuisson en remuant sans cesse ou en fouettant pour que les oeufs soient bien délayés dans la fondue.

Ajoutez pour finir un verre à liqueur de verjus et une noix de beurre. Rectifier l'assaisonnement qui doit être fortement poivré.

Battez au fouet durant la reprise du frissonnement.

Servez crémeux sur assiette.