

Fondue Comtoise (au Comté)



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

Pour la fondue comtoise :

- * 400 g de [Comté](#) vieux et fruité
- * 400 g de [Comté](#) mi-vieux
- * 35 cl de vin blanc sec
- * 1 g d'amidon de maïs ou féculé
- * 200 g de pain baguette fantaisie
- * 2 cl de kirsch pur fruit
- * 1 gousse d'ail
- * sel, poivre, et muscade

Préparation

Pour bien démarrer votre recette de fondue comtoise, écrêtez et râpez le Comté, versez-le dans un poêlon en terre vernissée ou en fonte émaillée préalablement frotté d'ail. Versez dessus du bon vin blanc des côtes du Jura dans lequel vous aurez fait dissoudre 1/2 cuillerée à café de féculé ou d'amidon de maïs.

Portez lentement à ébullition la fondue comtoise et laissez cuire 3 minutes afin que tout soit bien fondu et que la pâte soit bien homogène. Pendant ce temps, allumez un réchaud à alcool et détaillez 50 à 75 g de pain en baguette sur chaque assiette. La fondue étant posée sur la table, versez avant de commencer la consommation 2 cl de bon kirsch pur de la vallée de la Seille. Rectifiez l'assaisonnement de la fondue comtoise avec sel, poivre, noix de muscade.

Accompagnement pour la fondue comtoise : Vin blanc sec, de préférence des côtes du Jura ou d'Arbois.

Voir aussi :

* [Combien de fromage à fondue par personne ?](#)

* [Quel fromage pour la fondue ?](#)