

Fondue du Jura suisse – au Gruyère – Recette fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 600 g de [Gruyère Suisse](#) du Jura ou de Fribourg bien fruité et confit.
300 g de pain fantaisie
1 dl de vin blanc sec
1 g d'amidon de maïs ou féculé de pomme de terre
1 cl de kirsch pur
1 gousse d'ail
noix de muscade râpée
Sel et poivre

Préparation

En pays Romand, la [fondue Suisse](#) est fait au Gruyère des Préalpes de Fribourg ou au Gruyère du Jura Neuchâtelois et, accessoirement, avec une part d'Emmental. Suivant les goûts, on peut employer du Gruyère vieux ou un mélange de Gruyères vieux et mi-vieux.

Frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Laissez dedans les miettes écrasées. Râpez ou émincez le fromage. Dissolvez l'amidon dans une tasse de vin prélevée sur la quantité réservée et que vous mélangerez.

Versez le tout dans le caquelon. Ajoutez la noix de muscade, le poivre, et éventuellement du sel, si le fromage est fade. Posez le caquelon sur un feu de cuisine modéré. Remuez sans cesse avec une spatule de bois. Après 1 minute d'ébullition, la fondue doit être bien liée. A ce moment, ajoutez le kirsch et rectifiez l'assaisonnement. Portez sur la table du repas où est allumé un réchaud à alcool.

Réglez la flamme pour que l'ébullition se limite à un léger frémissement.

Suivant les goûts, on peut employer du gruyère vieux ou un mélange de gruyères vieux et mi-vieux.

Voir aussi :

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

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

Autres recettes de fondue au fromage :

[Fondue Romande – au Gruyère et Emmental](#)

[Fondue fromage](#)

[Fondue Savoyarde au Beaufort](#)

[Fondue de Reblochon à la Gilbert Bouvard](#)

[Fondue Brillat-Savarin dite de Suisse-Romande](#)

[Cantal en fondue](#)

[Fondue Comtoise \(au Comté\)](#)

[Fondue forestière ou Fondue des Mosses – au Gruyère](#)

Fondue Fribourgeoise – au vacherin

[Fondue Fribourgeoise moitié-moitié Gruyère-Vacherin](#)

Fondue Gessine – au Bleu de Gex et au Comté

Fondue du Jura suisse – au Gruyère

Fondue Neuchateloise

[Camembert en fondue Normande – recette au Camembert](#)

[Fondue Piémontaise \(Formule n°1\) au Fontina](#)

[Fondue Piémontaise \(Formule n°2\) au Fontina](#)

Fondue Piémontaise (Formule n°3) au Fontina

[Fondue au Camembert](#)

[Abondance en fondue savoyarde](#)

[Fondue à la fourme de Montbrison](#)

[Fondue Champenoise au Langres](#)

[Tome des Bauges en fondue](#)

[APPAREIL FONDUE– Appareil à fondue – APPAREIL FONDUE](#)