

Fondue forestière ou Fondue des Mosses – au Gruyère – Recette fromage



Catégorie
Plat



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

500 g de [fromage Gruyère](#)
300 g [d'Appenzell](#), [Bagnes](#) ou [Tilsit](#)
300 g de pain très croûté
50 g de bolets secs
4 dl de vin blanc sec
4 gousses d'ail
4 cl d'eau-de-vie de prune
2 g de fécule de pommes de terre ou maïs
Sel, poivre et muscade

Préparation

Râpez ou émincez le fromage. Hachez l'ail, déposez-le dans une terrine avec les bolets, couvrez de vin blanc sec à fondue. Laissez macérer.

Dissolvez la fécule dans une tasse du même vin, ajoutez-la à la macération des bolets. Versez dans le caquelon le fromage émincé ou râpé, le vin et le contenu de la terrine. Le tout étant rassemblé, posez sur un feu doux. Mouvette en main, remuez sans arrêt jusqu'à la fonte complète du fromage.

Le mélange doit être fluide et homogène, crémeux et bien lié. Ajoutez sel, poivre et muscade au goût. Remuez à nouveau en apportant le réchaud allumé sur la table.

Versez l'eau-de-vie de prune, laissez reprendre l'ébullition à bouillons espacés.

Voir aussi :

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

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