

Fondue Gessine – au Bleu de Gex et au Comté – Recette fromage



Catégorie
Plat



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

600 g de [Comté fruité](http://androuet.com/Comté-126.html)
200 g de [Bleu de Gex](#)
300 g de pain fantaisie
50 cl de vin blanc sec
2 cl de kirsch pur
1 gousse d'ail
5 g d'amidon de maïs
Sel et poivre

Préparation

Râpez le comté. Emincez le bleu. Ailiez un poêlon en terre vernissée ou en fonte émaillée. Fondez l'amidon de maïs dans 1 cuillerée de vin. Mélangez, versez le vin, salez, poivrez, muscadez. Sur un réchaud à feu modéré, faites fondre le fromage.

Laissez-le cuire 5 minutes. Préparez du pain en bouchées sur les assiettes, un réchaud à alcool sur la table.

Remuez au fond en trempant les bouchées.

Voir aussi :

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

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