

Fondue Neuchateloise – Recette fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes

Ingrédients

600 g de fromage du Jura
300 g de pain fantaisie
30 cl de vin blanc sec
1/2 cuillère à café de féculé
2 cl de kirsch
Sel, poivre et muscade



Préparation

Dans un poêlon ou caquelon en fonte émaillée, frotté à l'ail, versez le vin blanc sec dans lequel vous avez dissous 1/2 cuillère à café de féculé et le fromage émincé ou râpé. Suivant l'âge du fromage, assaisonnez (sel et poivre). Sur feu doux, faites fondre le fromage émincé.

Ajoutez un peu de muscade râpée. Juste avant de servir, versez 2 cl de kirsch pur. Préparez de petites bouchées de pain fantaisie.

Disposez des fourchettes acérées en acier pour percer la croûte plus facilement.

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](#)

D'après vous, comment élaborer une [recette fromage](#)? Votre maître fromager vous réponds.

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