

Fondue Piémontaise (Formule n°1) au Fontina – Recette fromage



Catégorie
Plat



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
45 minutes

Ingrédients

400 g de [Fontina](#) valdotaine d'Italie
20 g de beurre
2 dl de lait
4 jaunes d'oeufs
1/2 truffe blanche
4 tranches de pain grillé
Sel et poivre



Préparation

Emincez la Fontina ou découpez-la en petits dés dans une terrine. Versez le lait dessus. Laissez macérer 2 heures. Dans le poêlon, déposez le beurre, laissez-le fondre. Ajoutez le fromage et le lait sur feu très doux.

Remuez à la mouvette jusqu'à ce que l'ébullition ait dissous le fromage. A ce moment, augmentez le feu. Agitez plus rapidement. Incorporez un par un les jaunes d'oeufs en remuant toujours énergiquement et en attendant la liaison progressive de chacun des oeufs jusqu'à ce que le mélange ne file plus. Si la fondue n'est pas crémeuse, ajoutez encore 1 jaune d'oeuf. Versez-la dans un plat de service, semé de julienne de truffe crue.

La fondue peut s'empâter au début de la cuisson. Pour éviter ce désagrément, dissolvez 1 g de fécule de pommes de terre ou d'amidon de maïs dans le lait froid avant de le verser dans le récipient.

On ne partage pas la fondue piémontaise dans le poêlon.

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](#)