

Fondue Piémontaise (Formule n°2) au Fontina – Recette fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes

Ingrédients

400 g de [Fontina](#) vieux
30 g de truffe d'Alba
70 g de beurre
2 jaunes d'oeufs
2 dl de lait
pain grillé
Sel et poivre



Préparation

Mettez à macérer une nuit (12h) dans le lait, le fromage râpé, émincé ou détaillé en dés. Au dernier moment, versez le tout dans une casserole au bain-marie avec le beurre et les oeufs. Assaisonnez.

Liez le tout et remuez à la spatule durant la cuisson, qui dure environ 40 minutes.

Servez dans les assiettes.

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**