

# Fondue Piémontaise (Formule n°3) au Fontina



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

600 g de [Fontina](#) Valdostaine

2 dl de lait bouilli

20 g de beurre

4 jaunes d'oeufs

1 truffe blanche d'Alba

Chapelure

Pain grillé

Sel et poivre

## Préparation

Pour la bonne réussite de la fondue, le plus important est le récipient de cuisson, qui doit avoir le fond épais, à bonne diffusion calorique : fonte émaillée, terre cuite, porcelaine, par exemple.

Emincez le fromage en fins copeaux ou taillez-le en très petits dés dans une terrine dans laquelle le lait est versé. Laissez macérer 2 heures.

Beurrez le récipient. Versez-y l'appareil.

Placez-le sur un feu très doux ou au bain-marie en remuant constamment à la spatule ou au fouet. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la pâte file. Augmentez la chauffe et remuez plus énergiquement.

Retirez du feu. Incorporez, en battant au fouet, un par un, les 4 jaunes d'oeufs, en prenant soin que chacun soit bien dissout avant d'ajouter le suivant.

La fondue est terminée lorsque le mélange ne file plus.

Pour la bonne réussite de la fondue, le plus important est le récipient de cuisson, qui doit avoir le fond épais, à bonne diffusion calorique : fonte émaillée, terre cuite, porcelaine, par exemple.

C'est la proportion d'oeufs qui détermine la parfaite liaison de la fondue; en cas d'insuffisance avec 4 jaunes, on peut en ajouter 1 ou 2 autres.

Versez la fondue dans un plat chaud de service. Râpez la truffe en fins copeaux sur le centre. Décorez avec un mince cordon de chapelure. La fondue conserve une meilleure consistance lorsqu'elle est posée sur un chauffe-plat par accumulation.

La réussite de cet appareil est assez aléatoire. Il peut se produire l'accident de « l'empâtement ». Pour éviter cet inconvénient, il est recommandé de dissoudre dans le lait une demi-cuillerée à café de fécule de pommes de terre, d'amidon de maïs ou de manier un peu de farine avec le beurre d'onction du récipient et de faire partir la cuisson sur une « béchamel » légère.

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](#)

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