

Fondue Romande – au Gruyère et Emmental



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

400 g de [Gruyère](#)

200 g d' [Emmental](#)

200 g de vacherin de fribourg si vous l'aimez crémeuse

300 g de pain fantaisie

30 cl de vin blanc sec et pétillant

1/2 cuillerée à café de Maïzena ou de farine

1 cl de kirsch pur fruit

1 gousse d'ail

Sel, poivre et muscade

Préparation

Les enfants peuvent être à la fête, car l'alcool que contient la fondue disparaît après 5 minutes de cuisson. Le verre de kirsch bu à mi-repas, le « coup du milieu », est une tradition à respecter.

Cette recette est, selon certains, originaire des Aravis, versant d'Annecy. On la prétend accidentelle, et bien entendu sans eau-de-vie.

Râper les fromages. Frottez le caquelon avec la gousse d'ail que vous y laisserez. Mettez le fromage râpé, la Maïzena, le vin, et faites partir à feu doux puis vif, tout en remuant avec une spatule en bois.

Lorsque la fondue commence à cuire, ajoutez le verre de kirsch, le poivre et la muscade.

Laissez cuire encore 2 à 3 minutes.

Les enfants peuvent être à la fête, car l'alcool que contient la fondue disparaît après 5 minutes de cuisson. Le verre de kirsch bu à mi-repas, le « coup du milieu », est une tradition à respecter.

Cette recette est, selon certains, originaire des Aravis, versant d'Annecy. On la prétend accidentelle, et bien entendu sans eau-de-vie.

A table, palcée sur le réchaud à alcool, la fondue doit continuer à cuire. En plongeant votre morceau de pain piqué au bout de la fourchette, il faut remuer la fondue.

Le pain doit être coupé en dés dont une face sera constituée par la croûte pour mieux le piquer aux dents de la fourchette.

Voir aussi :

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

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