

Fondue Savoyarde au Beaufort



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes

Ingrédients

Pour la fondue savoyarde :

400 g de vieux [Beaufort](#)

400 g de [Beaufort](#) fruité

1/2 l de vin blanc

2 g d'amidon de maïs

300 g de pain fantaisie

2 cl de kirsch

Poivre, muscade et ail



Préparation

La fondue savoyarde est un plat culte qui est adoré par les grands comme les petits. Venez découvrir la [fondue savoyarde](#) par Androuet

La recette de la fondue savoyarde:

1ère étape pour préparer la fondue savoyarde : émincez le fromage. Mettez-le à fondre dans un poêlon en terre vernissée ou en fonte émaillée préalablement frotté d'ail.

Mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc sec des Aymes ou Apremont dans lequel vous aurez dissous 2g d'amidon de maïs. Faites fondre le fromage en remuant continuellement à la spatule et maintenez l'ébullition pendant 3 minutes afin de bien homogénéiser la pâte. Votre **fondue savoyarde** est prête à servir.

La **fondue savoyarde** est un plat culte qui est adoré par les grands comme les petits. Venez découvrir la [fondue savoyarde](#) par Androuet

Une table pour une [fondue savoyarde](#):

Dressez le couvert en plaçant au centre de la table un réchaud à alcool allumé et en découpant dans chaque assiette 50 à 75 g de pain fantaisie en petites bouchées. Juste avant de commencer la dégustation de la fondue savoyarde, versez 2 cl de bon kirsch pur du pays.

Rectifier l'assaisonnement (poivre, muscade râpée).