

Fondue Savoyarde



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Pour la fondue [savoyarde](#) :

400 g de vieux Beaufort de Savoie

400 g d'Emmental de Savoie fruité

1/2 l de vin blanc sec

300 g de pain

2 cl de liqueur de poire (Williamine)

Poivre

Préparation

La recette de la fondue savoyarde :

Pour préparer la **fondue savoyarde**, couper le fromage en petits cubes. Mettez-le à fondre dans un poêlon en terre vernissée ou en fonte émaillée.

Mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc sec de [Savoie](#). Faites fondre le fromage savoyard 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.

Dégustation de la 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 bonne liqueur de poire pour faciliter la digestion.