

Tome des Bauges en fondue



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Pour la fondue à la tomme des Bauges –

- 500 g de Fromage de Beaufort
- 400 g de Comté
- 300 g de [Tome des Bauges](#)
- 6 verres de vin blanc (Chignin)
- 1 pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 1 caquelon et réchaud pour fondue
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation

Commencer par couper le pain en morceau pour qu'il durcisse.

Couper le fromage en lamelle, en enlevant les croûtes.

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail jusqu'à usure de l'ail.

Mettre à chauffer le vin blanc (feux moyen), quand il mousse, baisser le feu.

Ajouter petit à petit les fromages en lamelles en remuant avec une cuillère en bois en faisant des « 8 »

Allumer le réchaud et poser la fondue, remuer de temps en temps avec la cuillère en bois, c'est prêt à déguster !