

Les Recettes de Clairette



Fondue du Dahu



Préparation
10 min



Cuisson
15 min



Apremont
ou Roussette

Ingrédients

- ♥ 200g de fromage par personne:
Beaufort, Comté, Abondance
- ♥ 1 petit verre de vin blanc par personne :
Jongieux blanc
- ♥ 1 petit verre de Marc de Savoie ou de Génépi
- ♥ 1 gousse d'ail
- ♥ 1 pincée de bicarbonate en poudre pour la digestion.
- ♥ Poivre et Noix de muscade
- ♥ 125g de pain par pers., coupé en cubes

Préparation :

Frottez votre caquelon avec votre gousse d'ail et laissez les restes au fond.
Versez le vin blanc dans le caquelon et faites chauffer à feu moyen.
Ajoutez petit à petit le fromage en copeaux en formant sans arrêt des 8 avec une cuillère en bois.
Lorsque tout le fromage est fondu, ajoutez 1 pincée de bicarbonate, un peu de muscade râpée, du poivre et si vous le souhaitez un petit verre de Marc de Savoie ou de Génépi.
Apporter la fondue au milieu de la table, sur son réchaud.
Dégustez tout de suite en piquant un morceau de pain au bout d'une grande fourchette, pour le tremper et l'enrober de fromage.

Accompagner votre fondue d'un verre d'Apremont ou de Roussette de Savoie



Idées : Utilisez du pain aux noix, au lard, aux fruits secs

Vous pouvez ajouter des champignons dans votre préparation au fromage : cèpes, trompettes, girolles...ect

Variante Fondue Suisse : Comté et Vacherin Fribourgeois



Bon Appétit !