

La fondue savoyarde de Cath

Ingrédients :

une gousse d'ail écrasée au fond du caquelon.

une cuillère à soupe de moutarde

200g de fromage et 100cl de vin blanc sec par personne.

Le fromage à fondue :

gruyère suisse 40% environ

comté 40% environ

un peu d'apenzel ou vacherin suisse 20% environ

On met le fromage sur la moutarde et l'ail ; on ajoute le vin blanc et on met à feu doux.

Il faut tourner la cuillère en bois en godillant pour incorporer le vin au fromage : il faut dessiner des huit dans le plat avec la cuillère en bois.

On ajoute 5cl à 8cl d'alcool de fruits quand le fromage est fondu.

Quand tout le fromage et le vin blanc sont fondus en une pâte homogène, il faut manger.