



LA RECETTE DU CRI

LA FONDUE SAVOYARDE

6 pers.

Ingrédients

- 600 G COMTÉ
- 600 G BEAUFORT
- 600 G DE GRUYÈRE
- 40 CL VIN BLANC
- PAIN DE LA VEILLE
- 1 GOUSSE D'AIL

Préparation

1. FROTTER LE CAQUELON AVEC LA GOUSSE D'AIL ET COUPER OU RAPPER LES FROMAGES.
2. METTRE LE VIN BLANC DANS LE CAQUELON ET FAIRE CHAUFFER JUSQU'À FRÉMISSEMENT.
3. AJOUTER PROGRESSIVEMENT LES FROMAGES COUPÉS ET REMUER.

ACCOMPAGNEZ VOTRE FONDUE DE CHARCUTERIE, POMMES DE TERRE CUITES À L'EAU OU SAUTÉES.
IL EST CONSEILLÉ DE PRÉVOIR ENVIRON 150 À 200 GRAMMES DE FROMAGE /PERSONNE.