

Les Recettes de F & Ph Armand

Artisan Fromager Affineur



La Fondue Savoyarde

Pour 4 Personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

800 g à 1 kg de fromage
(Beaufort , Comté
Emmental Suisse,
Gruyère , Appenzell)

2 Cl de Kirsch ou de
marc de Savoie

Vin blanc de Savoie

Un bol de pain de
campagne coupé en dé,
choux fleur, carotte,
champignons

Ail , sel et poivre

Râpez les fromages si cela n'a pas été fait par nos propres soins lors de votre achat

Frottez un caquelon en terre à feu ou en fonte émaillée avec la gousse d'ail. Versez un peu de vin et portez à ébullition. Ajoutez les fromages râpés par poignées en tournant lentement avec une spatule de bois. Ajoutez le Kirsch ou le Marc de Savoie, poivrez et salez

Servez votre Fondue Savoyarde en la maintenant à température grâce à un réchaud à alcool. Dégustez en trempant le pain ou des petits légumes crus dans la Fondue Savoyarde

Accompagnez la d'un vin de Savoie ; Apremont, Chignin, Aymes, Marin Chautagne, Roussette, Crépy ou Chardonnay

L'astuce !

Mettez le vin progressivement entre chaque poignées de fromage, (un peu comme une mayonnaise avec l'huile) cela sera plus facile pour obtenir l'onctuosité désirée.



54 rue Basse - LILLE
tel :03. 20. 55. 60. 28

345 rue Gambetta - LILLE
tel:03. 20. 40. 23. 05