

# La fondue savoyarde

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 36 cl. d'Apremont ( vin de savoie )
  - 400 Gr. de Beaufort
  - 400 Gr d'Abondance
  - 400 Gr de Gruyère des Bauges
  - 400 Gr. d'Emmental
  - 400 Gr. de Conté
  - 1 Gousse d'ail, Sel, Poivre, noix de muscade
  - 1 Cuil à soupe de Moutarde de Dijon
  - 5 Cl de Liqueur de Kirsh ou de Marc de Savoie
- 
- 1 pain de campagne(environ 500 Gr.).non je rigole...(1kg)

## Préparation de la fondu savoyarde:

1. Eplucher la gousse d'ail et frotter **généreusement** le poêlon à fondue.
  2. Râper les fromages et les réunir dans un récipient.
  3. Couper le pain en dés de 2 cm de côté .
  4. Verser le vin dans le poêlon et porter à ébullition.
  5. A ce stade, baisser le feu et incorporer progressivement le fromage râpé en le faisant fondre, et sans cesser de remuer avec une cuillère en bois en formant des "8".
  6. Lorsque tout le fromage est fondu, assaisonner selon votre goût avec le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.
  7. verser 3 cl d'eau froide mélangée avec de la fécule de p d t ou de la maizena
  8. Mettre le poêlon au milieu des convives, sur le réchaud.
  9. Mélanger régulièrement la préparation afin qu'elle ne se délie pas, et qu'elle n'attache pas au poêlon.
  10. Chaque personne pique un morceau de pain sur sa fourchette spéciale et la plonge dans la fondue avant de la déguster. Prevoir un fouet mouillé et huillé ainsi que des pics chauffé a blanc (pour les gages)
- 
11. la fondue savoyarde s'accompagne aisément d'un vin d'Apremont , d'une Mondeuse,d'une roussette et generalement de n'importe quel vin blanc sec.  
Elle peut( **doit** ) être accompagnée de jambon ou de saucisson fumé.