Fondue aux 3 AOP

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 250 g de Comté AOP Tradition Émotion
- 250 g de Morbier AOP Tradition Émotion
- 250 g de Gruyère Moléson AOP
- 25 cl de vin blanc sec

Étapes de la préparation

1. Coupez les fromages en fines lamelles en retirant les croûtes.
2. Versez le vin dans le caquelon et faites chauffer.
3. Ajoutez très vite le fromage et mélangez le vin.
4. Remuez sans arrêt à la cuillère ne bois en faisant des 8, jusqu’à ce que la fondue devienne lisse et homogène.
5. Allumez sur la table le réchaud à fondue. Y placer le caquelon en continuant à tourner.
6. C’est prêt, bonne dégustation !

? **Astuce** : Accompagnez cette fondue composée de 3 fromages AOP avec du pain de votre choix, comme un pain de campagne aux noix.