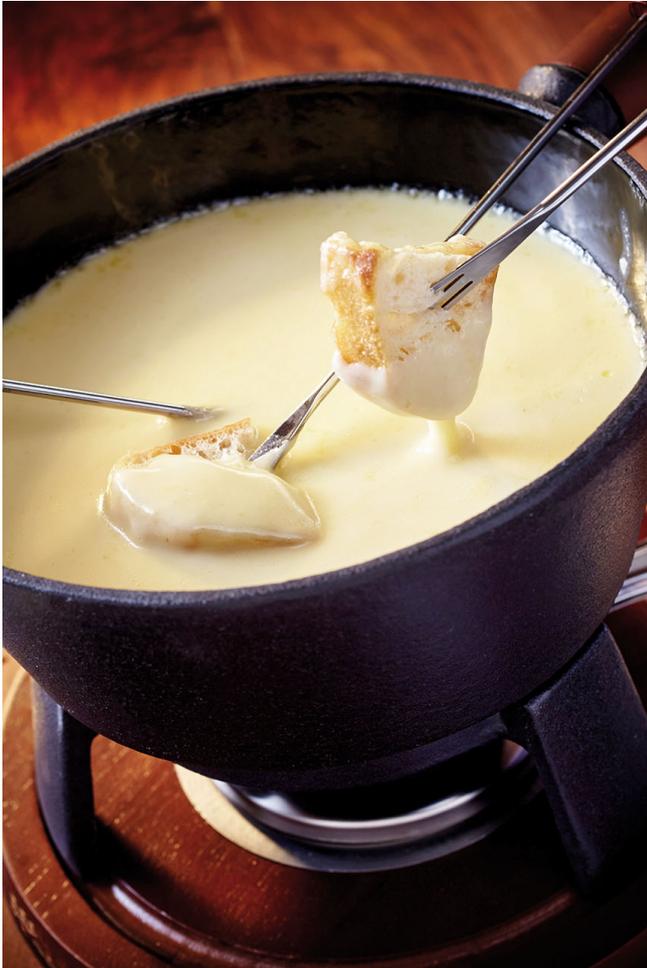


La Fondue Savoyarde

Informations



Ingrédients

- 250 g d'Abondance AOP Fermier Xavier David
- 250 g de Beaufort d'Été La Réserve des Crémiers
- 200 g de Tomme de Savoie IGP La Réserve des Crémiers
- 25 cl de vin blanc de Savoie (ou un autre vin blanc sec de votre choix)

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 de 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 !