

Fondue savoyarde au pain sans gluten



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

La célèbre spécialité montagnarde se déguste ici avec du pain sans gluten.

Ingrédients

- 200 g d'emmental
- 200 g de comté
- 200 g de tome de savoie
- 1 verre de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- pain sans gluten

Préparation

- 1 Couper en petits dés tout le fromage.
- 2 Frotter les parois du caquelon avec la gousse d'ail.
- 3 Verser le vin blanc.
- 4 Faire chauffer le tout.
- 5 Remuer avec une cuillère en bois.
- 6 Couper en dés le pain sans gluten et déguster.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

