

## Fondue savoyarde traditionnelle



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Des invités surprises ? Pas de panique, si vous avez du fromage, du pain et un peu de vin blanc, cette fondue traditionnelle ravira tout le monde.*

Recette proposée par : Blog [Cheveux dans le vent](#)

### Ingrédients

- 200 g de fromages - gruyère, appenzeller, comté et beaufort (choisissez-en 3 des 4 proposés en sachant que l'appenzeller donne un goût plus fort)
- pain - coupé en morceaux
- 1 peu de vin - blanc
- kirsch
- piment
- ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Frottez le fond du caquelon avec l'ail et versez-y le vin blanc.
- 2 Pendant que le vin chauffe, ajoutez au fur et à mesure les fromages râpés et laissez cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que les fromages soient complètement fondus. Poivrez et salez très légèrement. Ajoutez un peu de piment et de kirsch. Servez bien chaud avec du pain !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

