

**Portion : 4**

# **Fondue au fromage**

## **Ingrédients**

- 375 g d'emmental
- 375 g de gruyère
- 375 g de tilsit
- 375 g de vacherin
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 3 c. soupe de kirsh
- 1 1/2 de fécule de maïs
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 3 gousses d'ail
- 1 c. soupe de beurre
- Poivre et noix de muscade moulue

## **Marche à suivre :**

1. Râper les fromages.
2. Frotter l'intérieur du caquelon avec l'ail coupé en petits morceaux.
3. À feu vif, faire revenir les morceaux d'ail dans le beurre chaud.
4. Puis, à feu moyen, verser le vin et le jus de citron.
5. Ajouter le fromage tout en remuant constamment,
6. Laisser fondre, puis incorporer la fécule de maïs délayée dans le kirsh.
7. Assaisonner de poivrer de noix de muscade au goût.
8. Déposer sur le réchaud allumé et déguster.