

# Fondue Savoyarde



## Pour 6 personnes

 40 minutes

 20 minute

### Facile

#### INGRÉDIENTS

400 g de Comté

400 g de Beaufort

200 g d'Emmental

30 cl de vin blanc sec

1 cuillère à café de noix de muscade

1 cuillère à café de Maïzena

1 verre à liqueur de kirsch

1 gousse d'ail

1 pincée de poivre

1 jaune d'œuf

**1** - Couper les 3 fromages en petits dés.

**2** - Frotter le caquelon avec la gousse d'ail et la laisser dedans.

**3** - Verser 25 cl de vin blanc et faire chauffer.

**4** - Dans un petit récipient, verser le vin blanc restant (5 cl), la Maïzena et la noix de muscade. Remuer et réserver.

**5** - Lorsque le vin « frétille », verser le fromage (en plusieurs fois) sans cesser de remuer (avec une spatule en bois) sur feu doux/moyen.

**6** - Lorsque le fromage est bien fondu, verser le verre vin/Maïzena/muscade et continuer de remuer doucement.

**7** - La préparation commence à être onctueuse et mousseuse, toujours un peu liquide. Poivrer et verser le kirsch. C'est prêt à servir !

Le jaune d'œuf est à mettre dans le caquelon lorsqu'il ne reste plus de liquide, afin de récupérer le reste du fromage au fond.