

La fondue savoyarde aux cèpes

INGREDIENTS POUR 5 PERSONNES

- 1 kg de fromage (Tomme, Comté, Beaufort)
- 4 dl de vin blanc de Savoie.
- 1 gousse d'ail
- 1 petit verre d'eau de vie (pomme de préférence) ou de Kirsch
- Poivre
- Cèpes frais ou séchés
- 2 baguettes de pain légèrement rassis

RECETTE

Couper le pain en gros dés.

Nettoyer les cèpes avec un torchon et coupez-les en tranches de 3 ou 5 mm d'épaisseur (pour les cèpes séchés, les faire tremper dans le vin blanc pendant une demi-journée pour les faire regonfler). Faites-les rendre leur eau dans une poêle et laissez cuire 7 à 8 mn.

Oter la croûte des fromages et râpez-les.

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail, puis hachez-là et mettez-là dans le caquelon. Verser le vin blanc (filtrer s'il a été utilisé pour les cèpes séchés) et chauffer à feu moyen. Quand il commence à écumer, réduire le feu et ajouter le fromage râpé petit à petit, puis les cèpes cuits qui développeront leur arôme dans la préparation.

Remuer constamment avec une cuillère en bois en dessinant des 8 dans le caquelon. Lorsque le fromage est bien fondu, poivrer et ajouter le kirsch.

Poser au milieu de la table un réchaud sur lequel on déposera le caquelon, piquer un morceau de pain et le tremper dans le mélange. Remuer de temps en temps pendant le repas.

Accompagner d'un vin blanc de Savoie (à consommer avec modération !)