

La Fondue Comtoise (pour 6 personnes)



Ingrédients :

200 à 250 g de Comté par personne,
75 cl de bon vin blanc sec (Côte du Jura de préférence),
1 gousse d'ail écrasée,
1 cuillère à soupe de fécule, noix de muscade,
Pain rassis à volonté.

Préparation :

Frottez le poêlon à fondue avec la gousse d'ail. Coupez le Comté en petits cubes, ou râpez-le, et mettez-le dans le poêlon. Faites chauffer et mouillez immédiatement avec le vin blanc, 2 à 3 verres environ en remuant sans arrêt à la cuillère en bois, jusqu'à ce que le Comté soit complètement fondu. Selon la consistance de votre fondue, ajoutez encore un peu de vin blanc, si vous la trouvez trop épaisse. Assaisonnez de poivre fraîchement moulu. Délayez la fécule avec un peu de vin blanc et versez ce mélange dans la fondue sans cesser de remuer à la cuillère en bois afin de la lier : la fondue doit avoir l'aspect d'une crème lisse et homogène. Allumez sur la table le réchaud à fondue. Placez-y le poêlon en continuant de tourner. La fondue est prête. Coupez le pain rassis en dés.

Chaque convive peut alors piquer un morceau de pain au bout de sa fourchette à fondue et le tremper dans la fondue en le tournant un instant pour bien l'enrober de fromage.