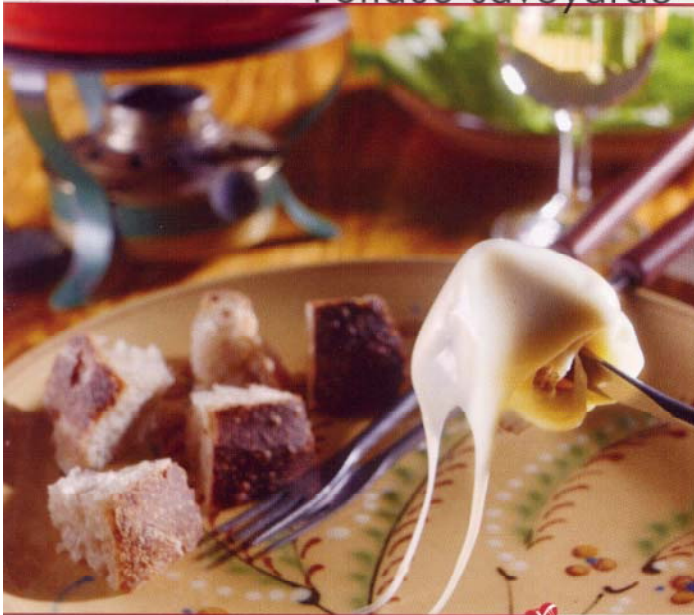


# Fromages de Savoie

Indication Géographique Protégée  
Appellation d'Origine Contrôlée

## Fondue savoyarde



Recette  
de Tradition

**Savoie**  
mon goût de cœur



## Fondue savoyarde

300 g de Beaufort  
300 g d'Emmental de Savoie  
200 g d'Abondance  
1/2 bouteille de vin blanc de Savoie  
1 gousse d'ail  
1 c. à soupe rase de féculé  
1 verre à liqueur de Kirsch  
Noix de muscade, Poivre  
200 g de pain ou de baguette en dés



*La Fondue est le plat convivial par excellence. Sa réussite tient au caractère des fromages qui la composent : le Beaufort, qui restitue tous les parfums de flore alpine, l'Emmental de Savoie qui développe une saveur laitière et crémeuse et l'Abondance qui exhale le bouquet des noisettes sauvages.*



difficulté



personnes



15 min

**Frottez** votre caquelon à fondue avec la gousse d'ail épluchée. Râpez les différents fromages et déposez-les dans le caquelon.

La Fondue s'apprécie traditionnellement avec un Vin blanc de Savoie Apremont ou Abymes.

**Arrosez** de vin blanc en couvrant généreusement les fromages. Posez le caquelon sur feu doux.

**Laissez** fondre, sans cesser de mélanger à la cuillère en bois, jusqu'à ce que la fondue devienne lisse et homogène.

**Incorporez** la cuillère à café de féculé délayée dans le Kirsch, assaisonnez de poivre et de noix de muscade râpée. Laissez cuire encore 5 min sans cesser de remuer.

**Déposez** la fondue sur son petit réchaud au milieu de la table. Dégustez en piquant un morceau de pain au bout d'une grande fourchette.

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Pedro

**Savoie**  
mon goût de cœur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Iles - 74994 Annecy Cedex 9  
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21  
www.marquesavoie.com