

FONDUE AU COMTÉ

(Recette officielle)



INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

- 800 g de Comté
- 75 cl de Côtes du Jura blanc (ou 60 cl de Côtes du Jura blanc + 15 cl de vin jaune pour une fondue royale)
- 1 gousse d'ail écrasée
- Noix de muscade
- Pain rassis coupé en gros dés, à volonté



Temps de préparation : 10 minutes



Temps de cuisson : 10 minutes

PRÉPARATION

Frottez le poêlon à fondue avec la gousse d'ail.

Taillez le Comté en fines lamelles, ou râpez-le, et mettez-le dans le poêlon.

Faites chauffer et mouillez immédiatement avec le vin, 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 la fondue, ajoutez encore un peu de vin si elle est trop épaisse.

Assaisonnez de muscade fraîchement moulue. Ne cessez pas de remuer 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 le poêlon en continuant à tourner.

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