



5 personnes



25 min



15 min

## Fondue savoyarde

400 g de Beaufort

400 g de Comté

400 g de Tomme de Savoie

2 verres de vin blanc sec

1 petit verre de kirsch (ou alcool de cerise ou de prune)

1 c. à c. de Maïzena

1 gousse d'ail

Coupez le pain en morceaux et les fromages, débarrassés des croûtes, en lamelles. Dissoudre la Maïzena dans le kirsch. Frottez le caquelon avec la gousse d'ail. Faites chauffer le vin blanc et ajoutez petit à petit les fromages en remuant. Quand le fromage est fondu, ajoutez la mélange kirsch/Maïzena. Versez le mélange lentement dans le caquelon posé sur son réchaud. Remuez et dégustez en piquant les morceaux de pain sur les broches