

# Fondue aux 3 fromages

Chronique publiée le 11/02/2019



Fondue aux 3 fromages pour 6 personnes

## Ingrédients :

250g de comté  
250 g d'appenzel  
250 g de beaufort  
800 g de pain de campagne  
1 gousse d'ail  
1 cuillère à café de jus de citron bio  
1 pincée de bicarbonate qui rend la fondue plus digeste  
4 cuillères à café de Maïzena  
20 cl de vin blanc sec (jusqu'à 30 cl)  
25 ml de kirsch  
1 pincée de muscade râpée  
2 tours de moulin de poivre blanc

## Préparation :

Couper les 3 fromages en fines lamelles.  
Enlever la croûte du pain et couper en gros dés.  
Peler la housse d'ail couper le en 2 et frotter le fond du caquelon.  
Faire fondre les fromages et arroser le jus de citron sur feu doux tout en remuant vivement avec un fouet.  
Saupoudrer de maïzena et prolonger encore la cuisson.  
Ajouter peu à peu le vin blanc et le kirsch.  
Ajouter la noix de muscade et le poivre.  
La fondue est prête quand le fromage est entièrement fondu et que la surface se plisse légèrement.  
Placer le caquelon sur un réchaud en gardant toujours la même température sinon le fromage va durcir.

Jacqueline

Pour d'autres articles, connectez-vous sur [radiomelodie.com](http://radiomelodie.com)