

Fondue Comtoise



Frotter le pölon à l'ail.

Chauffer le vin blanc, puis ajouter petit à petit le fromage (râpé) en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Saler, poivrer et ajouter une cuillère à café de moutarde. Déposer le pölon sur un réchaud. Piquer un morceau de pain sur une fourchette et tremper la dans la fondue. Servir chaud accompagnée d'une salade.

Ingédients par personne:

200g assortiment de fromages (Comtés fruités et doux, montagnard)

1 verre de blanc sec du Jura

ail

sel, poivre et moutarde.