

# Fondue suisse à l'emmental et au gruyère

Portions **2-4**

Temps de cuisson **Moins de 30 minutes**



## INGRÉDIENTS

---

1 gousse d'ail  
225g d'emmental - râpé  
225g de gruyère - râpé  
1 c.à soupe de maïzena  
300ml de vin blanc sec  
1 c. à café de jus de citron  
¼ c. à café de noix de muscade  
½ c. à café de poivre noir  
½ c. à café de moutarde anglaise  
1 baguette de pain française



## PRÉPARATION

---

Écrasez légèrement la gousse d'ail et frottez-la à l'intérieur de chaque mini-cocotte.

Placez les fromages râpés dans un sac en plastique, ajoutez la maïzena et mélangez le tout.

Versez le vin et le jus de citron dans une casserole moyenne et faites mijoter à feu doux.

Ajoutez le mélange de fromages en petites poignées, en remuant en formant un huit jusqu'à ce qu'il soit fondu. Continuez à remuer à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne homogène.

Assaisonnez la fondue avec de la noix de muscade, du poivre noir et de la moutarde.

Découpez le pain français en morceaux et placez-les dans un bol de service.

Versez la fondue au fromage dans les mini-cocottes aromatisées à l'ail et servez avec le pain.

Conseils de cuisine :

Évitez d'utiliser du vin très bon marché, car son goût est souvent médiocre et il peut être trop acide. Une fois le fromage ajouté, maintenez la chaleur à un niveau bas et remuez lentement. Une surchauffe et un travail excessif peuvent entraîner la solidification du fromage.

Les légumes tels que les bâtonnets de carotte, de poivron, de céleri et de radis sont une bonne alternative pour le trempage