

Les recettes des Alpes



**AU RAMONEUR
SAVOYARD**

Produits régionaux



LA FONDUE SAVOYARDE



Pour 4 personnes :

Ingrédients : 200 à 250 g de fromage par personne (1/3 fromage des Bornes, 1/3 Beaufort, 1/3 Abondance), du vin blanc sec de Savoie (Apremont), une gousse d'ail, un bon pain de campagne coupé en cubes.

Râpez le fromage. Frottez le caquelon à l'ail. Ajoutez le Beaufort, le fromage de Bornes et les recouvrir de vin blanc. Faites partir la fondue à feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les fromages soient fondus. Rajoutez l'Abondance pour lier. Poivrez. Votre fondue savoyarde est prête. Posez-la à table sur le réchaud.

On peut mélanger à la fondue des chanterelles revenues à la poêle 15 mn et couper des cubes de pain aux noix.

Tous les produits régionaux permettant de composer cette recette sont en vente sur notre site :
www.au-ramoneur-savoypad.com