Une vraie Savoyarde (Fondue) / Michèle Clément

Portion par personne

100 g de Comté

100 g de Fribourg (ou Beaufort)

1 dl de vin blanc sec

de la noix de muscade

du poivre

une gousse d’ail

un trait de kirsch

Frottez le caquelon avec l’ail

Ajoutez les fromages et le vin à feu moyen en tournent en 8 jusqu’à obtenir un mélange bien lisse

Râpez un peu de noix de muscade

Au bout de 10 minutes à ¼ heure, retirez du feu et ajoutez le kirsch