



RECETTES

Devenez fondu des fondues



FONDUE PIÉMONTAISE



INGRÉDIENTS

- 600g de fromage italien type Fontina
- 1L de lait
- 50g de beurre
- 6 jaunes d'œufs
- Pain grillé à volonté
- Truffe blanche
- Poivre



PRÉPARATION

Coupez le fromage en petits morceaux et couvrez-les de lait. Réservez 12 heures au frais. Versez cette préparation, avec le beurre, dans un caquelon et faites chauffer à feu doux, en remuant. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un et poivrez. Servez avec du pain grillé et des lamelles de truffe.



FONDUE VALDÔTAINE



INGRÉDIENTS

- 400gr de Fontina
- 25 cl de Lait entier
- 30 gr de beurre
- 4 jaunes d'œuf
- 1 Truffe blanche ou
- Champignon de Paris
- Sel, poivre blanc,
- Tranche de pain grillé



PRÉPARATION

Couper la Fontina en tranches minces et la laisser reposer dans le lait pendant 6 h. Placer le beurre dans un poêlon à fondue – de préférence à fond arrondi et le fondre au bain-marie. Ajouter les tranches de pain et 3 cuillères à soupe de lait dans lequel a reposé le fromage. Réduire la flamme et la maintenir de manière à ce que le liquide frémissse seulement. Fondre le fromage en tournant sans arrêt, jusqu'à ce qu'il forme des fils. Battre les œufs avec le reste du lait puis les incorporer rapidement au fromage de manière à obtenir une crème lisse et veloutée. Saler, poivrer. Répartir la "fonduta" dans de petites assiettes, verser dessus de fines lamelles de truffes ou de champignons de Paris. Servir avec des tranches de pain grillé.

