



RECETTES

Devenez fondu des fondues



LES PRINCIPALES FONDUES SUISSES & FRANÇAISES

MOITIÉ-MOITIÉ

50 % Gruyère et 50 % Vacherin

FRIBOURGEOISE

100 % Vacherin fribourgeois

APPENZELLOISE

100 % Appenzeller

NEUCHÂTELOISE

50 % Gruyère et 50 % Emmental

SUISSE CENTRALE

1/3 Gruyère, 1/3 Emmental et 1/3 Sbrinz

VALAISANNE

50 % Vacherin, 25 % Gruyère et 25 % Raclette AOC

SAVOYARDE

1/3 Emmental, 1/3 Beaufort et 1/3 Comté

FRANC-COMTOISE

100 % Comté



LES AUTRES FONDUES AU FROMAGE

MONT D'OR CHAUD

Vacherin Mont-d'Or

FONDUE VALAISANNE

Fromage à raclette d'alpage

RAMEQUIN DU BUGEY

FONDU CREUSOIS

FONDUE NORMANDE

Camembert, pont-l'évêque, livarot, crème, lait, calvados, échalote

FONDUE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Avec du fromage au lait de chèvre

FONDUE AU CIDRE

Remplacez le vin blanc par du cidre fermier dans le caquelon, original et le fromage ne colle pas au fond.

