



RECETTES

Devenez fondu des fondues



L'ANCIENNE RECETTE DE FONDUE

Pour préparer la fondue, il faut de la Fontine AOP de la meilleure qualité affinée à la perfection, du lait et des œufs frais. Pour assurer le succès de la recette, vous devez porter une attention particulière au temps de préparation et de cuisson. Voici la vieille recette traditionnelle de grand-mère, en doses pour 4 personnes.



INGRÉDIENTS

- 400 g de Fontine AOP
- 250 g de lait entier
- 30 g de beurre
- 4 jaunes d'œufs



PRÉPARATION

Retirer la croûte de la Fontine AOP et couper en fines tranches. Disposer la Fontine dans un récipient assez grand et étroit et couvrir de lait pour plusieurs heures, même pour une nuit. Lors de la préparation de la fondue, mettre dans une casserole le beurre, les jaunes d'œufs et la Fontine imbibée de lait et cuire ensemble au bain-marie, en remuant constamment avec une cuillère en bois. En principe, la Fontine formera un bloc fluide, puis se diluera progressivement dans le lait et les jaunes d'œufs, jusqu'à ce qu'elle devienne une crème lisse et dense.

Une fondue réussie ne doit pas filer. Il faut déguster la fondue avant d'ajouter le sel parce que la Fontine est déjà assez salée ; puis ajouter une pincée de poivre et verser la fondue bouillante dans des bols.

Afin d'encourager la diffusion de ce plat et permettre à quiconque d'apprécier cette recette, la Coopérative a créé la Fondue à la valdôtaine prête, facile à utiliser.

