



# 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.

