

Fondue Suisse à la Truffe

Ingrédients pour 4 pers.

| | |
|-----------|--------------------------|
| 70 à 80 g | de "Truffe de Bourgogne" |
| 8 cl | de crème fraîche entière |
| 1 | Gousse d'ail |
| 30 cl | de vin blanc sec |
| 400 g | de Vacherin Fribourgeois |
| 400 g | de Gruyère |
| 3 cc | d'amidon de maïs |
| 1 cc | de bicarbonate |
| 5 cl | de Kirsch truffé |
| 600 g | de pain (coupé en cubes) |



48h00 avant de déguster votre fondue, mélanger les truffes finement hachées avec la crème fraîche.

Râper ou émincer le fromage.

Peler, écraser la gousse d'ail et frotter légèrement le fond du caquelon.

Dissoudre l'amidon de maïs dans le Kirsch.

Verser le vin dans le caquelon, ajoutez le fromage et chauffer le tout très lentement sans cesser de remuer.

Lorsque le mélange commence à bouillir, ajouter le Kirsch, la crème truffée et poivrez.

Lorsque votre fondue est prête, placer le caquelon sur un réchaud.



pepiniere.genolier@laforestiere.ch

www.plants-truffiers.ch

Rte de Trelex - 1272 Genolier - tel. 022/366.14.80