

La fondue savoyarde, la vraie, la seule, l'unique décryptée et cuisinée par Emmanuel RENAUT*, chef triplement étoilé et Laetitia GABORIT, MOF Fromager.



© Cherry On Top / Cniel - Libre de droits

Le choix des fromages est primordial à la réussite d'une bonne fondue, voici les recommandations de Laetitia Gaborit :

- Beaufort d'été d'alpage plus aromatique, les vaches ont pâturées des fleurs des champs.
- Abondance fabriquée l'été en alpage,
- Emmental de Savoie

Le conseil d'Emmanuel Renaut pour une petite touche d'originalité et d'onctuosité : ne pas hésiter à ajouter une pointe de reblochon fabriqué l'hiver.



Pour tous les fondus de fromage, à la montagne ou la maison, voici la recette pour 4 personnes :

Pour commencer, râpez 200g d'abondance, 250g de beaufort et 300g d'emmental. Frottez le fond du caquelon avec une gousse d'ail, rajoutez du vin blanc de Savoie (300 ml), portez le tout à ébullition. Incorporez tous les fromages râpés d'un coup et faites chauffer lentement en mélangeant le tout délicatement pour que tout soit homogène. Pour avoir une touche d'onctuosité, incorporez une pointe de reblochon (30g). Terminez la recette par un tour de moulin à poivre.

3 astuces 3 étoiles :

- ✧ Pour avoir un liant et la garder onctueuse, rajoutez une pointe de maïzena dans la fondue.
- ✧ Pour ramener de l'acidité, au moment de la dégustation, rajoutez un petit peu de vin cru à la fin pour avoir un bel équilibre avec le gras du fromage.
- ✧ Pour éviter que la mie ne tombe dans la fondue et éviter de rayer le caquelon, piquez d'abord la mie et terminez par la croûte.

On prend de l'altitude avec ce plat traditionnel qui rassemble. A partager sans modération ! Bonne dégustation !
Retrouvez la vidéo [ici](#)

*Restaurant Flocons de Sel - Megève