



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



FONDUE D'AUTOMNE À L'ABONDANCE



20 min de préparation
15 min de temps de cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes :

400 g d'Abondance
300 g de Beaufort
200 g d'Emmental de Savoie
150 g de potiron
2 à 6 gousses d'ail (selon douceur
ou force recherchée)
6 verres de blanc sec
(10-12 cl par personne)
1 cuillère à café de fécule
de pomme de terre (ou de maïs)
1 g de noix de muscade râpée
4 tours du moulin à poivre
morceaux de cèpes séchés
(facultatifs)
2 cl kirsch (facultatif)

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Faire cuire 20 min à l'autocuiseur le potiron (idéalement à la vapeur)

Pendant ce temps, **couper** le pain et les fromages en cubes

Frotter l'intérieur du caquelon avec une gousse d'ail puis ajouter les autres émincées (ou mixées)

Verser le vin (en réserver 1/2 verre), puis le chauffer à la limite de l'ébullition

Ajouter le potiron cuit et broyé au presse purée

Mettre les cubes de fromage et faire fondre à feu doux, tout en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois en formant des « 8 » pour bien homogénéiser la texture (attention à ne pas faire griller le fond !)

Délayer la fécule avec le vin mis de côté et l'ajouter à la préparation avec éventuellement quelques morceaux de cèpes séchés

Une fois le fromage fondu et la préparation chaude (à la limite de faire des bulles) **assaisonner** avec le poivre et la noix de muscade et éventuellement 2 cl de Kirsch

Déguster en plongeant les morceaux de pain, avec un accompagnement de salade verte, voire de charcuterie savoyarde pour les plus gourmands