

Une histoire d'amour.



*La fondue suisse –
une séduction de
bon goût!*

Switzerland Cheese Marketing
Brunnmattstrasse 21, case postale, 3001 Berne
Téléphone 031 385 26 26, Fax 031 385 26 27
info@switzerland-cheese.com, www.switzerland-cheese.ch



La fondue – une séduction de bon goût!

Qui ne la connaît pas, la fondue tant appréciée! Séduction brûlante, elle transforme tout repas en espace de convivialité. Mais attention: la fondue aussi vit avec son temps; et se contenter de fromage ne suffit plus toujours. La devise est: «Oser, c'est commencer à se régaler!». En fait, pourquoi l'innovation devrait-elle s'arrêter à la vue d'un réchaud?

Feuilletez les quelques pages qui suivent et laissez-vous tenter par les séduisantes idées de fondues nouvelles. Osez l'expérience du côté moderne de la fondue traditionnelle – par exemple avec une fondue au schabziger ou à la Tête de Moine. Voyez-vous parfois rouge? Goûtez la fondue valaisanne aux tomates. Et quel que soit votre choix, dans tous les cas: la fondue crée la bonne humeur!

Fondue moitié-moitié



Ingrédients pour
4 personnes:

1 gousse d'ail pelée, coupée en deux	400 g	Vacherin Fribourgeois AOC, émincé
3½ dl vin blanc		
1 cuillère à café de jus de citron	1	petit verre de kirsch
400 g Le Gruyère AOC, râpé	1	pincée de poivre de Cayenne
4 cuillères à café rases de Maïzena		



Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mélanger Le Gruyère AOC et la Maïzena, ajouter le vin blanc et le jus de citron puis porter à ébullition en remuant constamment. Baisser le feu, ajouter Le Vacherin Fribourgoise AOC et bien mélanger jusqu' à ce qu' il fonde. Verser le kirsch, assaisonner de poivre. La fondue ne doit plus cuire, mais être simplement tenue au chaud sur le réchaud.

Fondue Mont-d'Or



Ingrédients pour 4 personnes:

- | | |
|---|---|
| 1 gousse d'ail pelée, coupée en deux | 1 petit verre de calvados |
| 800 g Vacherin Mont-d'Or AOC,
sans croûte, le plus «fait» possible | poivre du moulin,
muscade râpée, paprika,
poivre de Cayenne |
| 2 dl vin blanc | |
| 2 cuillères à café rases de Maizena | 1 bouquet de ciboulette |



Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Verser le Vacherin Mont-d'Or AOC et le vin blanc dans le caquelon et laisser fondre à feu moyen tout en remuant. Délayer la Maïzena dans le calvados, l'ajouter à la fondue, faire cuire brièvement, assaisonner et servir aussitôt. A table, saupoudrer la fondue de ciboulette finement hachée, au goût.

Fondue de la Suisse centrale



Ingrédients pour
4 personnes:

- | | | |
|--|-------|---|
| 1 gousse d'ail pelée, coupée en deux | 300 g | Tilsiter suisse (étiquette rouge), grossièrement râpé |
| 3½ dl vin blanc | | |
| 1 cuillère à café de jus de citron | 4 | cuillères à café rases de Maïzena |
| 300 g Sbrinz AOC, finement râpé | 1 | petit verre de kirsch |
| 200 g fromage à raclette, grossièrement râpé | | poivre du moulin, muscade râpée |



Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mélanger la Maïzena avec le Sbrinz AOC, le fromage à raclette et le Tilsiter. Ajouter le vin blanc et le jus de citron et porter à ébullition en remuant constamment. Verser le kirsch et assaisonner de poivre et de muscade.

Fondue de la Suisse orientale



Ingrédients pour 4 personnes:

- | | |
|--|---|
| 1 gousse d'ail pelée, coupée en deux | 4 cuillères à café rases de Maïzena |
| 3 dl cidre (jus de pomme fermenté) | 1 petit verre d'eau-de-vie de
pomme ou de calvados |
| 1 cuillère à café de jus de citron | poivre du moulin, muscade râpée |
| 400 g Appenzeller® râpé | |
| 400 g Tilsiter suisse (étiquette rouge),
grossièrement râpé | |



Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mélanger l'Appenzeller® et le Tilsiter avec la Maïzena, ajouter le cidre et le jus de citron puis porter à ébullition en remuant constamment. Parfumer avec la pomme, le poivre et la muscade, porter une nouvelle fois brièvement à ébullition puis servir immédiatement.

Fondue au schabziger



**Ingrédients pour
4 personnes:**

1 gousse d'ail pelée, coupée en deux
3½ dl vin blanc
1 cuillère à café de jus de citron
500 g Le Gruyère AOC râpé
250 g Emmentaler AOC râpé

50 g de Schabziger finement râpé
4 cuillères à café rases de Maïzena
1 petit verre de kirsch
poivre du moulin, muscade râpée



Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mélanger Le Gruyère AOC et l'Emmentaler AOC avec la Maïzena, ajouter le vin blanc et le jus de citron puis porter à ébullition en remuant constamment. Ajouter le Schabziger et le kirsch et assaisonner de poivre et de muscade.

Fondue à la Tête de Moine



Ingrédients pour
4 personnes:

1 gousse d'ail pelée, coupée en deux
500 g Le Gruyère AOC râpé
300 g Tête de Moine AOC,
grossièrement râpée
4 cuillères à café rases de Maïzena
3½ dl vin blanc

1 cuillère à café de jus de citron
1 petit verre de kirsch
poivre du moulin, muscade râpée



Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mélanger Le Gruyère AOC, la Tête de Moine AOC et la Maïzena, ajouter le vin blanc et le jus de citron et porter à ébullition en remuant constamment, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Verser le kirsch, assaisonner de poivre et de muscade et servir aussitôt.

Fondue vaudoise



Ingrédients pour 4 personnes:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 gousse d'ail pelée, coupée en deux | 4 cuillères à café rases de Maïzena |
| 3 dl vin blanc vaudois | 1 petit verre du kirsch |
| 1 cuillère à café de jus de citron | poivre du moulin, muscade râpée |
| 800 g Le Gruyère AOC râpé pris dans différentes meules | |



Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mélanger Le Gruyère AOC et la Maizena, ajouter le vin blanc et le jus de citron puis porter à ébullition en remuant constamment. Verser le kirsch et assaisonner de poivre et de muscade.

Fondue valaisanne aux tomates



Ingrédients pour
4 personnes:

- | | | | |
|-------|------------------------------------|-------|---|
| 30 g | beurre | 500 g | Le Gruyère AOC râpé |
| 1 | gousse d'ail pelée, coupée en deux | 300 g | Emmentaler râpé
(ou de fromage à raclette) |
| 1 | oignon finement haché | 4 | cuillères à café rases de Maïzena |
| 3 | tomates concassées | 1 | petit verre de kirsch |
| 2½ dl | vin blanc (Fendant) | | poivre du moulin, muscade râpée |



Faire fondre le beurre dans le caquelon. Ajouter l'ail, l'oignon et les tomates concassées, faire suer brièvement puis mouiller avec le vin blanc. Ajouter le fromage et porter à ébullition à petit feu, en remuant constamment. Délayer la Maïzena dans le kisch et verser dans la fondue. Continuer de bien remuer, porter une nouvelle fois à ébullition puis assaisonner de poivre et de muscade. Si on le désire, on peut parfumer encore cette fondue avec un pincée de marjolaine ou d'origan. (Tomates concassées: inciser les tomates en croix, les passer rapidement dans de l'eau bouillante, les rafraîchir avec de l'eau froide puis les peler soigneusement. Retirer les pépins et couper les tomates en petits dés.)

Tuyau 1: La fondue tranche

Remettre le caquelon sur la cuisinière, délayer une cuillère à café de Maïzena dans un peu de vin blanc, ajouter quelques gouttes de jus de citron, incorporer à la fondue et amener un instant à ébullition tout en remuant vivement.

Souhaitez-vous d'autres astuces utiles?

Allez simplement sur notre site www.switzerland-cheese.ch

