

Fondue suisse

Pour en apprendre plus sur la fondue et pour des astuces utiles, surfez simplement sur le site des fromages suisses: www.fromagesuisse.ch/culinarium/fondue/fr.aspx

Organisation fromagère suisse
Brunnmattstrasse 21/CP
3001 Berne
Téléphone 031 380 50 30
Fax 031 380 50 31
info@fromagesuisse.ch
www.fromagesuisse.ch



Moments de plaisirs

MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE

MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE

Sommaire

- 4 | 5 Fondue vaudoise
- 6 | 7 Fondue fribourgeoise
- 8 | 9 Fondue neuchâteloise
- 10 | 11 Fondue de Suisse centrale
- 12 | 13 Fondue de Suisse orientale
- 14 | 15 Avec la fondue
- 16 Surfez avec le fromage suisse



Une fondue aux fromages suisses! Aucun met n'allie avec autant de raffinement tradition, plaisir et convivialité. Essayez, vous aussi, une fondue vaudoise, fribourgeoise ou de Suisse centrale – ou créez votre propre spécialité: le large choix de fromages suisses permet de réaliser toutes les envies. Une chose est sûre cependant, une fondue ne ressemble jamais à aucune autre et est toujours un plaisir à déguster!

Moments de plaisirs

Fondue vaudoise

Ingrédients pour 5 personnes

- 1000 g Le Gruyère râpé
- 10 g Ail frais, gousses coupées en deux
- 1 cc Jus de citron
- Poivre blanc, moulu
- Paprika doux
- Muscade râpée
- 5 dl Vin blanc
- 1 petit verre de kirsch
- 12,5 g Maïzena

Frotter le caquelon avec l'ail. Mettre le vin, l'ail, le jus de citron, le poivre, le paprika et la muscade dans le caquelon et faire cuire. Ajouter Le Gruyère en remuant énergiquement et porter à ébullition. Dissoudre la Maïzena dans le kirsch et ajouter à la fondue en remuant constamment. Porter une nouvelle fois brièvement à ébullition et servir tout de suite sur le réchaud. Régler la flamme du réchaud pour maintenir chaude la fondue et remuer avec chaque morceau de pain piqué au bout d'une fourchette.



Moments de plaisirs

Fondue fribourgeoise



617

Ingrédients pour 5 personnes

- 500 g Vacherin fribourgeois râpé
- 500 g Le Gruyère râpé
- 10 g Ail frais, gousses coupées en deux
- 1 cc Jus de citron
- Poivre blanc, moulu
- Poivre de Cayenne
- Muscade râpée
- 5 dl Vin blanc
- 1 petit verre de kirsch
- 12,5 g Maïzena

Frotter le caquelon avec l'ail. Mettre le vin, l'ail, le jus de citron, le poivre, le poivre de Cayenne et la muscade dans le caquelon et faire cuire. Ajouter le Vacherin fribourgeois et Le Gruyère en remuant énergiquement et porter à ébullition. Dissoudre la Maïzena dans le kirsch et ajouter à la fondue en remuant constamment. Porter une nouvelle fois brièvement à ébullition et servir tout de suite sur le réchaud. Régler la flamme du réchaud pour maintenir chaude la fondue et remuer avec chaque morceau de pain piqué au bout d'une fourchette.

Moments de plaisirs

Fondue neuchâteloise

Ingrédients pour 5 personnes

- 700 g Le Gruyère râpé
- 300 g Emmental râpé
- 10 g Ail frais, gousses coupées en deux
- 1 cc Jus de citron
- Poivre blanc, moulu
- Muscade râpée
- Paprika doux
- 5 dl Vin blanc
- 1 petit verre de kirsch
- 12,5 g Maïzena

Frotter le caquelon avec l'ail. Mettre le vin, l'ail, le jus de citron, le poivre, le paprika et la muscade dans le caquelon et faire cuire. Ajouter Le Gruyère et l'Emmental en remuant énergiquement et porter à ébullition. Dissoudre la Maïzena dans le kirsch et ajouter à la fondue en remuant constamment. Porter une nouvelle fois brièvement à ébullition et servir tout de suite sur le réchaud. Régler la flamme du réchaud pour maintenir chaude la fondue et remuer avec chaque morceau de pain piqué au bout d'une fourchette.



Moments de plaisirs

Fondue de Suisse centrale

10 | 11



Ingrédients pour 5 personnes

- 250 g Raclette râpée
- 375 g Le Gruyère râpé
- 375 g Sbrinz râpé
- 10 g Ail frais, gousses coupées en deux
- 1 cc Jus de citron
- Poivre blanc, moulu
- Muscade râpée
- 5 dl Vin blanc
- 1 petit verre de kirsch
- 12,5 g Maïzena

Frotter le caquelon avec l'ail. Mettre le vin, l'ail, le jus de citron, le poivre et la muscade dans le caquelon et faire cuire. Ajouter la Raclette, Le Gruyère et le Sbrinz en remuant énergiquement et porter à ébullition. Dissoudre la Maïzena dans le kirsch et ajouter à la fondue en remuant constamment. Porter une nouvelle fois brièvement à ébullition et servir tout de suite sur le réchaud. Régler la flamme du réchaud pour maintenir chaude la fondue et remuer avec chaque morceau de pain piqué au bout d'une fourchette.

Moments de plaisirs

Fondue de Suisse orientale

Ingrédients pour 5 personnes

500 g Appenzell râpé

500 g Tilsit râpé

10 g Ail frais, gousses coupées en deux

1 cc Jus de citron

Poivre blanc, moulu

Muscade râpée

3,75 dl Cidre

1 petit verre d'eau-de-vie de pomme ou de calvados

12,5 g Maïzena

Frotter le caquelon avec l'ail.
Mettre le cidre, l'ail, le jus de citron, le poivre et la muscade dans le caquelon et faire cuire. Ajouter l'Appenzell et le Tilsit en remuant énergiquement et porter à ébullition. Dissoudre la Maïzena dans l'eau-de-vie de pomme ou le calvados et ajouter à la fondue en remuant constamment. Porter une nouvelle fois brièvement à ébullition et servir tout de suite sur le réchaud. Régler la flamme du réchaud pour maintenir chaude la fondue et remuer avec chaque morceau de pain piqué au bout d'une fourchette.



Moments de plaisirs

Avec la fondue



14 | 15

Avant Viande séchée (du Valais ou des Grisons, par ex. Mostbröckli ou jambon cru), légumes avec dipp au serré ou salade légère, fraîche et croquante.

Pendant Pour tremper: baguette parisienne, pain blanc, pain noir, pain aux céréales (avec beaucoup de croûte et pas trop frais), pain toast passé au beurre ou pommes de terre en robe des champs. Pour boire: vin blanc ou thé noir léger.

Pour la gourmandise: cornichons, oignons grelots, olives, tomates séchées, petits épis de maïs, anchois, poivrons, crevettes, pointes d'asperges, fruits.

Entre-deux Kirsch, eau-de-vie, marc, williams, calvados, grappa, pruneau, lie.

Après Un dessert léger comme une salade de fruits frais, un sorbet ou des fruits de saison.

Moments de plaisirs