

Fondue au Comté

et Blanc du Jura

INGRÉDIENTS, 200 à 250 g de Comté/pers., 75 cl de vin blanc du Jura, 1 gousse d'ail écrasée, 1 cuillère à soupe de fécule, noix de muscade, pain rassis à volonté, Préparation 10 min, Cuisson 20 min.



- 1 Frottez le poêlon à fondue avec la gousse d'ail. Coupez le Comté en petits cubes, ou râpez-le, et mettez-le dans le poêlon. Faites chauffer et mouillez immédiatement avec le vin blanc du Jura, 2 à 3 verres environ en remuant sans arrêt à la cuillère en bois, jusqu'à ce que le Comté soit complètement fondu. Assaisonnez de poivre fraîchement moulu.
- 2 Délayer la fécule avec un peu de vin blanc du Jura et versez ce mélange dans la fondue sans cesser de remuer à la cuillère en bois afin de la lier.
- 3 Allumez sur la table le réchaud à fondue. Placez-y le poêlon en continuant à tourner. La fondue est prête.
- 4 Coupez le pain rassis en gros dés. Chaque convive peut alors piquer un morceau de pain au bout de sa fourchette et le tremper dans la fondue en le tournant un instant pour bien l'enrober de fromage. Vous pouvez boire le même vin que celui que vous avez utilisé pour la réalisation de votre fondue.

!Vin conseillé : L'Étoile ou Côtes du Jura, cépage Chardonnay, à servir à 11 °C.



Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crèmeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !