

Fondue Savoyarde

Ingrédients :

Par personne : 150 g de fromage (1/3 Beaufort, 1/3 Comté, 1/3 emmental), 1 verre (15 cl) de vin blanc de savoie (Apremont ou Jacquère), 1 petite cuillère à soupe de kirsch, (ail, noix de muscade), pain (Nos savoyards font parfois la fondue avec le seul Beaufort !)

Préparation :

- 1- Frottez l'intérieur de votre caquelon avec une gousse d'ail coupée en deux et dégermée
- 2- Découpez votre pain en petits morceaux cubiques.
- 3- Faites chauffer le caquelon mettez le vin blanc de savoie et le fromage rapé, (selon les goûts poivrez et ajoutez une râpura de noix de muscade) puis ajoutez le kirsch et remuez à la spatule en bois jusqu'à la consistance voulue.
- 4- Posez sur votre réchaud au milieu de la table

Pour accompagner cette fondue savoyarde, un vin de savoie sec est idéal, Apremont ou Jacquère.



Tartiflette (au reblochon de Savoie)

Ingrédients :

Pour 4 personnes : 1 kg de pommes de terre, 1 reblochon de Savoie, 150 g de lardons fumés, 20 cl de crème fraîche, sel, poivre

Préparation :

- 1- Faire cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau. Epluchez-les et coupez-les en fines rondelles
- 2- Faire dorer les lardons. Coupez le reblochon en deux dans le sens de la longueur.
- 3- Beurrez un plat à four. Disposez les pommes de terre et les lardons, verser la crème fraîche, salez et poivrez. Recouvrez des demi-reblochon (face crémeuse vers l'intérieur du plat).
- 4- Enfournez à 190°C de 20 à 30 minutes.

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons une salade verte. Un vin blanc sec de savoie, Apremont ou Jacquère se mariera avec le tout.