



Fondue au Morbier

Préparation : 30 min.

Pour 4 personnes

- **300 g de Morbier**
- **20 cl de Chardonnay**
- **100 g de lardons fumés**
- **1 cuillère à café de moutarde**
- **sel, poivre**
- **noix de muscade**

Couper le morbier en lamelle.

Faire revenir les lardons à la poêle.

Mettre le vin dans un caquelon. Le faire chauffer et ajouter le morbier.

Saler, poivrer, rajouter une pincée de noix de muscade, incorporer la moutarde et remuer pour obtenir une pâte homogène.

Juste avant de servir ajouter les lardons puis servir avec du pain de campagne coupé en cube.

Bon appétit.