



La Fondue au Comté

Préparation : 30 min.

**250 g de Comté par personne,
1 gousse d'ail,
1 verre à digestif de Kirsh,**

**10 cl de Côte du Jura blanc par personne,
Poivre, moutarde,
Pain à volonté.**

Râper le Comté, couper le pain en dés.

Frotter le caquelon avec l'ail, ajouter le vin blanc, le Kirsh et une cuillère de moutarde, poivrer légèrement.

Faire frémir puis ajouter au fur et à mesure le Comté râpé en tournant avec une spatule en bois (faire des « huit » pour bien délayer le fromage).

Placer la fondue sur un réchaud au centre de la table et plonger les dés de pain à l'aide d'une grande fourchette. Accompagner avec le reste du Côte du Jura blanc.

Bon appétit.