

Deutscher Text auf der Rückseite

Caquelon «fédéral»

Recettes prévues pour 4 personnes

Fondue à la tomate

1 c. à café de beurre ou de margarine
2 gousses d'ail, pressées
3 dl de jus de tomate
2 c. à soupe de concentré de tomate
2 pincées de sucre
700 g de fromage à raclette, râpé grossièrement
1 dl de vin rouge
2 c. à café de Maïzena
2 tomates, mondées et concassées
2 c. à soupe de grappa (fac.)
sel, poivre, poivre de Cayenne, selon goût

Préparation

1. Chauffer le beurre ou la margarine dans le caquelon, ajouter l'ail, étuver rapidement.
2. Ajouter le jus et le concentré de tomate ainsi que le sucre, porter à ébullition, retirer du feu.
3. Éparpiller le fromage dans la sauce, porter lentement à ébullition en remuant, jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Incorporer la Maïzena délayée dans le vin, donner un bouillon.
5. Ajouter la concassée de tomate et la grappa, assaisonner et servir sans attendre.

Fondue aux herbes

1 gousse d'ail, fendue en deux
1 brin de romarin
1 brin de thym
400 g de fromage de montagne (des Grisons, p. ex.), râpé
200 g de gruyère corsé, râpé
200 g de vacherin fribourgeois, râpé
3 c. à soupe de fines herbes, hachées fin (romarin et thym, p. ex.)
2 c. à soupe de Maïzena
3 1/2 dl de vin blanc
2 c. à soupe de kirsch ou d'eau-de-vie aux herbes
poivre du moulin

Préparation

1. Frotter l'intérieur du caquelon avec l'ail, le romarin et le thym.
2. Mettre les fromages et les herbes hachées.
3. Ajouter la Maïzena délayée dans le vin, porter lentement à ébullition en remuant, réduire la chaleur, laisser mitonner en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la fondue soit onctueuse.
4. Ajouter le kirsch, assaisonner et servir sans attendre.

Quelques suggestions pour la fondue

Fondue au fromage

- De nombreux fromagers proposent un mélange de fromages maison, la préparation est imprimée sur l'emballage.
- Le mélange fort apprécié "moitié-moitié" est composé en parts égales de gruyère corsé et de vacherin fribourgeois.
- Compter 150 à 200 g de fromage par personne.
- Préparer la fondue en l'amenant **lentement** à ébullition, sans cesser de remuer.
- Ajouter 1 c. à café de jus de citron permet de mieux émulsionner liquide et fromage et d'obtenir une fondue onctueuse.
- Si la fondue tranche, ajouter 1 c. à café de Maïzena délayée dans un peu de vin blanc et de jus de citron, porter encore une fois **lentement** à ébullition.

Préparation de la fondue

- La veille: délayer la Maïzena dans le liquide (vin blanc, p. ex.), ajouter le mélange de fromages et mélanger avec soin. Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- Juste avant la préparation: frotter à volonté le caquelon d'ail.

Pour condimenter ou varier la fondue

Au moment de servir, incorporer l'un ou l'autre:

- 80 g env. de fromage frais (Gala, p. ex.)
- 50 g de vacherin Mont d'Or
- 100 g de schabziger glaronais, râpé

Fondue sans alcool

- Il est important d'ajouter du jus de citron, l'acidité émulsionne le liquide et le fromage pour obtenir une fondue onctueuse.
- Remplacer le vin par du jus de tomate ou du jus de pomme.

Accompagnements

- Pains variés: compter 150 à 200 g par personne et couper les bouchées de telle sorte qu'elles soient toutes pourvues d'un peu de croûte.
- Pommes de terre à raclette.
- Quartiers de poires ou de pommes pochés.
- Boisson: Fendant, Chasselas vaudois ou thé.

Comment éliminer les odeurs de fondue

Griller quelques baies de genièvre et 2 ou 3 clous de girofle dans une poêle sèche, les mettre dans une coupelle, placer à l'endroit où la fondue a été partagée.