



PLAT PRINCIPAL

FONDUE VALAISANNE



★★★★★ (5)

20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg** de petites pommes de terre à chair ferme, cuites
- 1 cs** de beurre
- 2** gousses d'ail hachées finement
- 1** petit oignon haché finement
- 2 dl** de vin blanc valaisan, p. ex. Fendant
- 400 g** de purée de tomates
- env. 800 g** de mélange pour fondue
- 2 cs** de fécule de maïs
- 2 cl** de kirsch ou d'eau

- un peu** de poivre noir moulu
- un peu** de noix de muscade fraîchement râpée

PRÉPARATION

- 1** Faire fondre le beurre dans le caquelon. Ajouter l'ail et l'oignon et faire revenir brièvement. Déglacer avec le vin et ajouter les tomates en purée. Porter à ébullition à feu moyen.
- 2** Ajouter le mélange de fromage et faire fondre à feu doux en remuant vigoureusement. Dissoudre l'amidon de maïs dans du kirsch ou de l'eau. Ajouter à la fondue en remuant. Porter brièvement à ébullition et assaisonner à convenance avec du poivre et de la noix de muscade.
- 3** Poser le caquelon sur le réchaud. Couper les pommes de terre en morceaux dans l'assiette. Verser la fondue par-dessus à l'aide d'une louche.

ASTUCE

assaisonner avec du thym ou de l'origan selon les goûts.