



# Fondue et crudités



## Ingrédients

- 1 gousse d'ail coupée en deux
  - 350 ml de vin blanc
  - 2 c. à café de jus de citron
  - 270 g d'emmental râpé
  - 270 g de gruyère râpé
  - 1,5 c. à café de fécule de maïs
  - 1,5 c à soupe de kirsch (facultatif)
- Légumes et pains coupés en morceaux pour l'accompagnement

## Préparation

- 1- Frotter l'intérieur du pot à fondue avec les moitiés d'ail.
- 2- Ajouter le vin et le jus de citron au pot et chauffer jusqu'à ébullition. Baisser le feu et mélanger petit à petit les fromages jusqu'à ce qu'ils soient fondus sans jamais cesser de remuer.
- 3- Si vous utilisez le kirsch, mélanger avec la fécule de maïs, sinon utiliser de l'eau. Ajouter le mélange de fromage et cuire doucement jusqu'à ce que le mélange soit lisse.  
Ne pas le faire bouillir ni brûler.



# La petite histoire...

**1957-1967**  
**Suisse**

Nous servirons une fondue au fromage classique, accompagnée d'une sélection de crudités.

Si probablement ce plat trouve son origine dans les pratiques culinaires des régions alpines où les habitants consommaient du fromage fondu, la version moderne avec du vin est citadine et date du 19ème siècle. Ce plat s'est popularisé avec la démocratisation du tourisme dans les Alpes après la seconde guerre mondiale, et il est devenu emblématique de la Suisse à l'étranger.

Les touristes se montrent en effet intéressés à découvrir non seulement un paysage et des monuments, mais ils recherchent aussi de nouvelles expériences culinaires dans la gastronomie locale. Aujourd'hui les guides touristiques proposent des circuits gastronomiques, et la visite d'un lieu ne saurait être complète sans goûter à la cuisine locale.

La façon de manger la fondue a quelque chose de gentiment transgressif : se servir dans un même plat placé au-dessus d'une petite flamme, à l'époque du micro-ondes – dont NEFF proposera un modèle en 1957 et de la plaque à induction, procure un plaisir festif. Gare à celui qui perdrait ses morceaux de pain : il sera jeté dans le lac Léman avec une pierre autour du cou, promettent les auteurs d'Astérix et Obélix...