

# FONDUE AU COMTE

## Ingédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de Comté de dix mois d'affinage minimum
- 75cl de Côtes du Jura blanc  
(ou 60cl de Côtes du Jura blanc + 15cl de Vin jaune pour une fondue royale ... )
- 1 gousse d'ail écrasée
- Noix de muscade
- Pain rassis à volonté coupé en gros dés

## Préparation

Frotter le poêlon à fondue avec la gousse d'ail.

Couper le Comté en petits cubes, ou le râper, et le mettre dans le poêlon.

Faire chauffer et mouiller immédiatement avec le vin, 2 à 3 verres environ en remuant sans arrêt à la cuillère en bois, jusqu'à ce que le Comté soit complètement fondu. Selon la consistance de la fondue, ajouter encore un peu de vin si elle est trop épaisse. Assaisonner de muscade fraîchement moulue.

Ne pas cesser de remuer afin de la lier : la fondue doit avoir l'aspect d'une crème lisse et homogène.

Allumer sur la table le réchaud à fondue.

Y placer le poêlon en continuant à tourner.

La fondue est prête. Chaque convive peut alors piquer un morceau de pain au bout de sa fourchette à fondue et le tremper dans la fondue en le tournant pour bien l'enrober de fromage.

Bon appétit !

