



Les plats principaux

Fondue fromage à la truffe

Pour 8 personnes.

Ingrédients

1 truffe noire ((fraîche ou en pot) OU de l'huile d'olive à la truffe)
1/2 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'amidon de maïs
5 décilitres de champagne (ou de vin mousseux)
250 grammes d'Emmentaler (râpé)
250 grammes Gruyère (râpé)
200 grammes de Comté (geraspt)
poivre

Pour la garniture

grenailles (précuites)
pain (différentes variétés, en morceaux)
céleri (en dés)
radis
cornichons
chou-fleur
carotte (en dés)

Méthode de préparation

Hachez la truffe finement et frottez une casserole en fonte ou un caquelon avec une gousse d'ail coupée en deux. Dans une tasse mélangez la fécule de maïs avec un filet de champagne ou de vin mousseux. Versez le reste du champagne dans la casserole et faites réchauffer lentement.

Ajoutez 1/3 de tous les fromages et continuez à mélanger jusqu'à ce que tout soit fondu. Incorporez la fécule de maïs dissoute et ajoutez le reste du fromage petit à petit. Incorporez la truffe et poivrez.

Placez le caquelon sur une plaque chauffante et présentez les garnitures auprès.

