

## Fondue comtoise

*Ingrédients pour 6 personnes*

1,200 Kg de comté

1 gousse d'ail

6 verres de vin blanc sec

Poivre

Pain rassis

1. Rapez le comté en fins copeaux.

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail.

Versez-y le vin blanc et faites chauffer jusqu'à ce qu'il frémisses.

2. Mettre en une seule fois tout le comté dans le caquelon et remuez sans arrêt avec une cuillère en bois.

3. Ajoutez du poivre.

Découpez le pain en petits dés.

La fondue est prête! On peut la servir avec une tranche de jambon blanc et une salade verte, accompagnée par un vin blanc.