

# La Fondue Neuchâteloise

## Informations

Personnes : 4



## Ingrédients

- 400 g de Gruyère AOP Signature 20 mois
- 400 g d'Emmental AOP Xavier David
- 30 cl de vin blanc sec

## Étapes de la préparation

1. Coupez les fromages en fines lamelles en retirant les croûtes.
2. Versez le vin dans le caquelon et faites chauffer.
3. Ajoutez très vite le fromage et mélangez le vin.
4. Remuez sans arrêt à la cuillère ne bois en faisant des 8, jusqu'à ce que la fondue devienne lisse et homogène.
5. Allumez sur la table le réchaud à fondue. Y placer le caquelon en continuant à tourner.
6. C'est prêt, bonne dégustation !



? **Astuce** : Le pain reste l'accompagnement par excellence. Baguette, pain de campagne, pain aux graines... laissez parler vos goûts.