

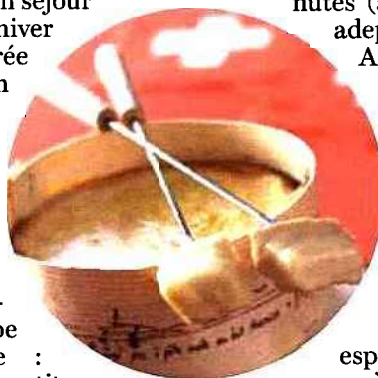
Gastronomie

FONDRE POUR LA FONDUE

Plat hivernal et convivial par excellence, la fondue est un must des sports d'hiver. Pourquoi ne pas utiliser la diversité des fromages suisses pour en réinventer la recette ?

Sans vouloir faire un remake des « Bronzés font du ski », difficile d'imaginer un séjour aux sports d'hiver sans une soirée fondue. Que l'on soit entre amis ou en famille, c'est toujours un moment de grande convivialité, idéal après une journée sur les pistes. Le principe est simplissime : déguster des petits morceaux de pain trempés dans du fromage fondu, mélangé à du vin blanc. La diversité des fromages d'alpage suisses se prête particulièrement bien à la recette de base, mais aussi à des recettes plus originales. Pour du classique, essayez donc une fondue « moitié-moitié » : moitié gruyère suisse, moitié vacherin fribourgeois. Ces deux fromages AOC (appellation d'origine contrôlée) se marient idéalement : la richesse aromatique légèrement fruitée de l'un s'associe à l'intensité du second pour une explosion d'arômes en bouche. Encore plus facile, vous pouvez aussi opter pour une fondue au vacherin Mont d'Or. La fabuleuse texture crémeuse de

ce fromage AOC des alpages du mont Risoux se prête parfaitement à une recette simple, mais élégante. Il suffit d'envelopper la boîte en bois contenant le vacherin de papier d'aluminium, sans couvrir le fromage. Percez la croûte du fromage à l'aide d'une fourchette, versez un verre de vin blanc et l'enfourner 20 à 25 minutes (à 200°). Pour les adeptes d'originalité, Alberto Herraiz, le talentueux chef



Un vacherin Mont d'Or ultra-crèmeux vous permettra des variations gourmandes.

espagnol de El Fagon, à Paris, a imaginé une fondue inversée : ce sont les morceaux de fromage (sbrinz, vacherin fribourgeois et appenzeller) qui sont trempés dans une préparation réalisée avec du bouillon du poulet, du vin, du kirsch et des croûtons de pain frits et mixés. En fondant légèrement, les fromages dégagent tous leurs parfums et le sbrinz, l'un des plus anciens fromages à pâte dure de Suisse, révèle son fort caractère. Et pour les plus gourmands, sachez que la croûte dorée qui apparaît au fond du caquelon, en fin de fondue, s'appelle « la religieuse ». C'est une véritable gourmandise qui se détache en cassant un jaune d'œuf dans le caquelon. Un vrai régal ! **BÉATRICE DELAMOTTE**



PHOTOS : LAURENT ROUVRAIS