

## FONDUE AU FROMAGE **CRU DU CLOCHER**

PORTIONS: POUR **POUR 4 PERSONNES**

### INGREDIENTS

1500g	Gruyère râpé
200g	Emmental râpé
200g	<i>Cru du Clocher</i> râpé
30ml	2c. à soupe Farine
15ml	1c à soupe Jus de Citron
500ml	Vin blanc Suggestion: <i>Orvieto Classico</i>
Pain baguette pour tremper	

Couper le pain en dés, en laissant de la croûte sur chaque morceau. On peut couper le pain à l'avance pour qu'il soit bien croquant.

Faire chauffer le vin et le jus de citron sans faire bouillir. Ajouter doucement les fromages râpés et la farine. Lorsque les fromages sont bien fondus, vous pouvez servir en trempant les morceaux de pain dans le fromage.

Accompagner de légumes et de salade.