

Fondue aux tomates

Pour 4 personnes



<ul style="list-style-type: none">• 1 c. à soupe d'huile d'olives	Chauffer dans un caquelon à fondue
<ul style="list-style-type: none">• 1 gousse d'ail	Écraser, ajouter
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg de tomates bien mûres¹ ou <ul style="list-style-type: none">• 800 g de tomates pelées en boîte	(Facultativement : peler, épépiner) Ajouter, faire revenir, laisser cuire 15 min ou Ajouter, faire revenir, laisser cuire 10 min
<ul style="list-style-type: none">• 1 c. à café de sel• poivre, thym, romarin, muscade	Assaisonner, étuver
<ul style="list-style-type: none">• 250 à 300 g de fromage valaisan• 250 à 300 g de gruyère ou <ul style="list-style-type: none">• 500 à 600 g de mélange à fondue moitié-moitié²	Râper Ajouter en remuant constamment jusqu'à ce qu'il soit fondu
<ul style="list-style-type: none">• 1 c. à soupe de fécule³• 1/2 dl de vin blanc	Délayer, ajouter, laisser cuire 1 à 2 min
Servir chaud sur des pommes de terre en robe des champs un peu écrasées.	
Accord : vin rouge léger : gamay ou goron.	
Les recettes favorites d'Antoinette	

1 Si les tomates sont acides, ajouter 1/2 c. à café de sucre.

2 Moitié gruyère, moitié vacherin fribourgeois.

3 Si on utilise un mélange à fondue qui contient de la fécule, n'ajouter qu'une 1/2 c. à soupe de fécule.