



RECETTES

Devenez fondu des fondues



FONDUE À LA TOMATE

La fondue à la tomate est une recette valaisanne, qui ajoute à la recette classique de la fondue une réduction de pulpe de tomate à l'ail. La fondue peut être servie avec du pain ou plus traditionnellement versée à la louche sur de petites pommes de terre. Elle peut se décliner aux champignons, à la bière, au poivre vert, au curry, à la provençale, aux morilles et aux truffes avec du vin mousseux en accompagnement.



INGRÉDIENTS

- pour 4 personnes
- 30 g beurre
- 1 gousse d'ail pelée, coupée en deux
- 1 oignon finement haché
- 3 tomates concassées
- 500 g Raclette du Valais AOP râpé
- 300 g Emmentaler AOP râpé (ou de fromage à raclette)
- 2½ dl vin blanc (Fendant)
- 4 cuillères à café rases de Maizena
- 1 petit verre de kirsch
- Poivre du moulin, muscade râpée



PRÉPARATION

Faire fondre le beurre dans le caquelon. Ajouter l'ail, l'oignon et les tomates concassées, faire suer brièvement puis mouiller avec le vin blanc. Ajouter le fromage et porter à ébullition à petit feu, en remuant constamment. Délayer la Maizena dans le kirsch et verser dans la fondue. Continuer de bien remuer, porter une nouvelle fois à ébullition puis assaisonner de poivre et de muscade. Si on le désire, on peut parfumer encore cette fondue avec un pincée de marjolaine ou d'origan. (Tomates concassées: inciser les tomates en croix, les passer rapidement dans de l'eau bouillante, les rafraîchir avec de l'eau froide puis les peler soigneusement. Retirer les pépins et couper les tomates en petits dés.)