RECETTE · AUTOMNE, PLAN DE CUISSON À INDUCTION

Fondue neuchâteloise au Gruyère et à l'Emmental, vin blanc de Neuchâtel et kirsch

PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ	PORTIONS
20 min	15 min	Facile	4 personnes

La fondue neuchâteloise associe Gruyère et Emmental, fondus dans un vin blanc de Neuchâtel avec une pointe d'ail et de kirsch. Sa réussite tient à une chaleur douce et régulière : l'induction la donne à la seconde, à condition d'utiliser un caquelon compatible.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

POUR LA FONDUE

Gruyère AOP mi-salé, râpé grossièrement	400 g
Emmentaler AOP, râpé grossièrement	400 g
Vin blanc de Neuchâtel (Chasselas), bien sec	3 dl
Gousse d'ail	1
Fécule de maïs (type Maïzena)	3 c. à c.
Kirsch	0,5 dl
Jus de citron (si le vin manque d'acidité)	1 c. à s.
Noix de muscade, poivre du moulin	au goût

POUR LE SERVICE

Pain mi-blanc ou bis de la veille, en cubes avec croûte	600 à 800 g
Cornichons, petits oignons au vinaigre	1 bocal
Pommes de terre en robe des champs (facultatif)	500 g

PRÉPARATION

01 Préparer fromages et pain
Râpez grossièrement le Gruyère et l'Emmental, ou taillez-les en fines lamelles, et sortez-les du réfrigérateur 30 minutes avant de commencer : un fromage tempéré fond plus régulièrement. Coupez le pain en cubes d'environ 2,5 cm en laissant à chacun un côté de croûte, qui tiendra sur la fourchette.

02 Frotter le caquelon
Choisissez un caquelon compatible induction, en fonte émaillée ou à fond magnétique. Pelez la gousse d'ail, coupez-la en deux et frottez-en généreusement le fond et les parois. Selon votre goût, laissez les morceaux d'ail dans le caquelon ou retirez-les.

03 Chauffer le vin
Versez le vin blanc (et le jus de citron si besoin) dans le caquelon, posez-le sur une zone adaptée à son diamètre et chauffez à puissance moyenne jusqu'à l'apparition des premières petites bulles. Le vin doit frémir, pas bouillir à gros bouillons.

04 Faire fondre le fromage
Baissez à puissance douce, puis ajoutez le fromage par poignées en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois, en dessinant des huit. Attendez que chaque poignée soit fondue avant d'ajouter la suivante. Comptez 8 à 10 minutes pour obtenir une masse lisse et homogène.

05 Lier au kirsch
Délayez la fécule de maïs dans le kirsch. Versez ce mélange dans la fondue en remuant, remontez légèrement la puissance et laissez frémir une à deux minutes, toujours en remuant : la fondue devient crémeuse et nappante. Assaisonnez de muscade et de poivre.

06 Servir et maintenir au chaud
Portez le caquelon sur le réchaud de table, ou servez directement à l'îlot sur la plaque, en puissance de maintien la plus basse. Chaque convive trempe son cube de pain en remuant au passage le fond du caquelon. En fin de repas, laissez dorer la croûte qui s'est formée au fond, la « religieuse », et partagez-la.

L'ASTUCE DU CHEF
Si la fondue « tourne » et que le gras se sépare du fromage, ne paniquez pas : délayez une cuillère à café de fécule dans un peu de vin blanc ou de jus de citron, versez-la dans le caquelon et remuez vivement en huit, à puissance douce. La masse redevient lisse en une minute. La cause est presque toujours une chaleur trop forte ou un vin pas assez acide.