



Fondue printanière

Temps de Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de tomme de Savoie
- 250 g d'Abondance
- 1 petit verre de vin blanc
- 250 g d'asperges vertes
- 1 botte de radis nettoyés
- 2 gousses d'ail
- 1 baguette coupée en tranches
- 50 g de beurre
- 1 c. à soupe de persil haché
- Huile
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180° C.

2. Faites fondre le beurre puis ajoutez-y une gousse d'ail hachée, le persil et salez légèrement.
3. Disposez les asperges et les tranches de baguette sur une plaque de cuisson, badigeonnez de beurre au persil et enfournez pour 15 minutes de cuisson. Mettez ensuite le four sur fonction grill.
4. Frottez un caquelon avec la gousse d'ail restante, disposez-y les fromages coupés en lamelles, arrosez de vin blanc, poivrez et mettez au frou pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le mélange soit en ébullition et commence à colorer.
5. Servez sans attendre avec le pain aux herbes, les asperges et les radis.

Astuce

La tomme de Savoie apporte du crémeux à cette fondue, mais si vous n'utilisez que de l'Abondance, elle aura encore plus de caractère.

© Recette et stylisme : Annelise Chardon – Photo : Julie Mechali pour le [Cniel](#)