

## PAR LE CHEF PIERRE-ALAIN ZURKINDEN

## FONDUE À LA TOMATE

Ingrédients (Pour 4 personnes)

Poivre du moulin

(Pour 4 personnes)
50 g de beurre
1-2 gousses d'ail haché
1 petit oignon ciselé
400 g de tomates coupées en
petits dés
3-4 dl de vin blanc sec (Fendant
ou Chasselas)
600 g de Gruyère AOP, râpé à la
râpe à rösti
400 g de Raclette du Valais
AOP, râpé à la râpe à rösti
700 g de pommes de terre à
raclette

## Préparation:

- 1. Faire fondre le beurre dans le caquelon.
- 2. Ajouter l'ail, l'oignon et les tomates concassées. Faire revenir brièvement et mouiller avec le vin blanc.
- 3. Ajouter le fromage et porter à ébullition à petit feu, en remuant constamment.
- 4. Continuer de bien remuer, porter une nouvelle fois à ébullition, puis assaisonner avec le poivre selon goûts.
- 5. Servir sur un réchaud avec les pommes de terre.