

PAR LE CHEF PIERRE-ALAIN ZURKINDEN

# FONDUE À LA TOMATE

## Ingrédients (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  
Poivre du moulin

## 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.

