

# Fondue de Giraumons

---



**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 1 heure 30 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 kg de Giraumon
- 400 gr d'Emmental
- 400 gr de Comté
- 400 gr de Roquefort
- ail
- 1 bouteille de vin blanc
- 10 cl de kirsch
- muscade
- pain
- sel, poivre

## Préparation :

1. Lavez et découpez un chapeau dans la courge
2. Epépinez et enlevez les fibres
3. Coupez les fromages en rondelles, épluchez l'ail et enveloppez la courge dans de l'aluminium
4. Versez tous les ingrédients dans le giraumon et assaisonnez à votre convenance
5. Remettez le chapeau et enfournez 1 heure 30 à 200°C
6. Vérifiez délicatement la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau
7. Coupez le pain en dés
8. A l'aide d'une spatule, mélangez bien les ingrédients et décollez la chair
9. Dégustez comme une fondue savoyarde

Astuce : Vous pouvez réaliser cette recette avec de la Musquée de Provence.