

# Testé pour vous

## Tous fondus de fondues

Une belle équipe pour une nouvelle fondue griffée. D'un côté, Carlo Crisci, l'italien qui tournait des milliers de fondues quand il officiait aux Paccots, avant de proposer sa cuisine moderne à Cossonay. Et Nicolas Wuest, à l'origine des vins Magnificents. De l'autre, Christian Duc, patron de Vacherin fribourgeois, qui affine la moitié de la production de ce fromage AOP. De leur collaboration est né ce mélange à fondue présenté dans une jolie boîte en épicea, façon vacherin... Mont-d'Or. Ce n'est pas une moitié-moitié, mais une trois quarts (de vacherin fribourgeois)-un



quart. Christian Duc a sélectionné le cœur de la meule, en éliminant les 3 cm côté croûte. Un zeste de féculé encore et il suffit de frotter le caquelon d'ail, d'y faire chauffer 1,2 dl de vin

blanc et d'ajouter le mélange. Il fond très rapidement (vive le cœur du fromage), et donne une fondue onctueuse, lisse et somptueuse en goût, sans ce côté écoeurant.

Le chef conseille de la manger en trempant son pain fromagé dans du gingembre râpé, pour le goût et la digestion. On a testé, c'est très bon. **D.MOG.**

**Manor**, 400 g, 16 fr. 50.