



## Raclette du Valais AOP

# Fondue à la Tomate

Crémeuse, ni épaisse ni liquide, de manière à ce que le morceau de pain reste accroché à la fourchette.

### ■ Préparation

**1** Étuver les dés de tomates dans un caquelon. Ajouter les fines herbes et mouiller au Fendant.

**2** Mélanger les deux fromages et la féculé de maïs, verser ce mélange dans le caquelon. Porter lentement à ébullition sans cesser de remuer. Rectifier l'assaisonnement. Placer le caquelon sur un réchaud de table.

**3** Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Disposer les pommes de terre dans des assiettes chaudes et les napper de fondue à la tomate, ou plonger des morceaux de pommes de terre dans le caquelon.

### ■ Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de tomates blanchies, épluchées, épépinées et coupées en dés
- Beurre pour étuver (à volonté)
- 1 pincée de thym et de marjolaine
- 3 dl de Fendant valaisan
- 800 g de Raclette du Valais AOP en flocons
- 2 cc de féculé de maïs
- Poivre (à volonté)
- 700 g de pommes de terre en robe des champs

### ■ Conseils

Accompagner d'un Fendant valaisan ou un Gamay valaisan.