

EMISSION ON EN PARLE

Didier Bonvin

20 décembre 2012

La fondue à la tomate

Une recette de Jacques Bonvin

Ingrédients:

- 4 oignons
- 2 grosses tomates
- Ail
- Fromage à raclette
- Concentré de tomate
- Sel
- Poivre
- Beurre
- Jus de citron
- Patates

Préparation:

Cuire les patates avec de l'eau salée.

Pendant ce temps, couper les oignons et les blanchir dans une poêle avec un peu de beurre.

Piquer les tomates, les plonger dans de l'eau bouillante pour pouvoir les peler facilement.

Peler les tomates. Enlever les parties un peu dures et couper les tomates en petit morceaux.

Ajouter aux oignons et faire cuire doucement ensemble.

Laisser mijoter ce mélange oignons et tomates.

Ajouter un peu de vin blanc, un peu de sel, et du concentré de tomates.

Arroser de jus de citron.

Une fois que les tomates sont bien tendres, le coulis est prêt.

Couper le fromage en morceaux. Ajouter au coulis en écrasant le fromage à raclette avec une spatule en bois.

Laisser chauffer lentement. Le mélange doit fondre, pas cuire.

Servir avec une louche sur les patates.

Bon appétit!