

**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!**