

Fondue aux tomates

Pour 4 personnes.

De la sauce tomate (que l'on peut acheter toute préparée en boîte), 300 g de gruyère, sel, poivre, morceaux de pain.

Verser la sauce tomate dans un caquelon. Couper le fromage en fines lanières et l'ajouter à la sauce. Assaisonner prudemment avec du sel et du poivre. Laisser chauffer doucement jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Mettre sur un réchaud sur la table. Avec une fourchette prendre le pain et se servir ainsi de sauce tomate au fromage. Servir à part de la salade fraîche et (éventuellement) des chips.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.