



## Fondue de légumes à la tomate

### Ingrédients

8 boîtes 3/1 de tomates concassées CIRIO 8 kg de brocolis 8 kg de carottes 8 kg de céleri en branches 20 concombres 30 kg de fromages mélangés (emmental, comté, beaufort) 20 gousses d'ail Noix de muscade 100 branches de basilic Poivre du moulin

### Préparation

Pour 100 personnes

1. Egoutter les tomates concassées CIRIO (conserver le jus).
2. Eplucher les carottes et les concombres, couper ces derniers en deux et en ôter la partie centrale.
3. Laver et essuyer le céleri, le couper en bâtonnets. Laver les brocolis. Ciseler le basilic.

### Pour préparer la fondue :

1. Couper les fromages en lamelles, frotter l'intérieur d'un poêlon avec les gousses d'ail épluchées.
2. Poser les lamelles de fromage et laisser fondre sur feu doux sans cesser de mélanger.
3. Quand la préparation est homogène, ajouter les tomates, puis, 10 mn après, la noix de muscade râpée, le basilic émincé et une pincée de poivre.
4. Poser le poêlon sur un réchaud de table. Déguster en trempant les bâtonnets et morceaux de légumes piqués sur une fourchette à fondue.

