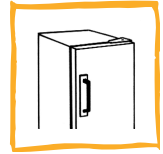
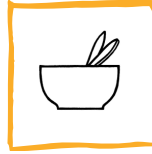


45



11

Fondue de légumes crus

Ingrédients

Des légumes pouvant se manger crus ! Par exemple :

- Tomates (cocktail ou coupées en quartiers)
- Concombres coupés en grosses lanières
- Radis
- Champignons de Paris
- Choux fleurs en bouquets
- Céleris branche
- Carottes (coupées en lanières)
- Avocats (coupés en cubes)
- Brocolis en bouquets
- 1 jus de citron
- Sauces diverses (voir fiches de base sur les sauces salées dans le livret)

Matériel

- 1 plat de présentation
- Des petits ramequins pour les sauces
- 1 couteau
- 1 planche à découper

- Du papier absorbant
- Des piques en bois type cure-dents

Technique

- Laver soigneusement tous les légumes et les essuyer.
- Les couper.
- Les présenter séparément sur le plat.
- Arroser de jus de citron les légumes pouvant noircir au contact de l'air (avocats, champignons,...).
- Présenter à côté les sauces.
- Les légumes se mangent à la main après avoir été trempés dans une des sauces.

Truc du chef

- À vous de jouer pour la présentation : faire un tableau de maître !

