



Fondue chinoise

Ingrédients

- 300 g de bœuf ou d'agneau
- 300 g de filet de truite ou de saumon
- 300 g d'épinards
- 1 chou chinois ou 2 belles laitues
- 150 g de vermicelle chinois
- 6 cuillères à soupe de ciboule hachée
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sauce chili ou épicée
- 2 cuillères à soupe de basilic haché
- 6 tablettes de bouillon de volaille

Matériel

- 1 poêlon à fondue et son chauffage (à défaut un fait-tout et un camping-gaz, mais attention à la stabilité)
- 5 assiettes
- 1 passoire
- 5 bols pour les sauces
- 1 couteau à découper
- 1 planche à découper
- 1 verre mesureur ou une balance
- Des piques, des épuisettes, des baguettes si possible

Technique

- Faire bouillir une casserole d'eau.
- La retirer du feu et y plonger les vermicelles pendant 3 minutes.
- Les égoutter, les rincer sous l'eau froide et les placer dans une assiette.
- Couper la viande et le poisson en fines lamelles.

- Les disposer sur des assiettes.
- Hacher la ciboule et le basilic.
- Faire bouillir 3 litres d'eau dans le poêlon avec les tablettes de volaille.
- Cuisson et dégustation : chaque convive fait sa cuisine.
- Placer le poêlon et son chauffage au centre de la "table" et maintenir le bouillon légèrement frémissant.
- Placer les ingrédients autour.
- Chacun fait cuire une tranche de viande ou de poisson dans le bouillon avec une épuisette ou une pique.
- En cours de cuisson, si l'on dispose d'épuisettes, faire cuire les légumes et le vermicelle. Sinon, les faire cuire quand le poisson et la viande sont terminés.
- A la fin servir la soupe.

Truc du chef

- S'assurer que le poêlon est très stable.
- La sécurité est plus grande quand les convives sont au-dessus du poêlon.

Suggestions

- On peut utiliser lors d'une fête à la chinoise.