

## Fondue chinoise

*Pour 4 personnes*

### Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ casserole
- ❖ tamis

### Ingrédients :

- ❖ 2 boîtes de consommé de bœuf (en 284ml)
- ❖ 600 ml d'eau
- ❖ 1 oignon émincé
- ❖ 1 champignon shiitake séché
- ❖ 30 ml sauce soya
- ❖ 15 ml de vinaigre de riz (ou de vinaigre de votre choix)
- ❖ 500g de viande à fondue (bœuf, bison, poulet, porc, veau selon vos goûts)

### Méthode :

#### Préparer le bouillon

Déposer tous les ingrédients dans une casserole, mijoter pendant 15 minutes. Passer le bouillon au tamis.

#### Placer la viande sur un plat de service

Si nécessaire, décongeler la viande en la plaçant 6 heures au réfrigérateur. Placer la viande à fondue sur un plat de votre choix.

**Variante :** Vous pouvez utiliser du bouillon de poulet en remplacement du consommé de bœuf. Le bouillon restant de la fondue peut être utilisé comme base de soupe. On y ajoute quelques légumes et on y verse un œuf préalablement battu que l'on incorpore en remuant le bouillon.

**Prévoir asperges, brocolis, champignons, poivrons rouges, fromage...**