

Fondue chinoise

6 pers 1 h

Les **ingrédients**

- 2L d’eau
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 cube or
- 10 champignons noirs (facultatif)
- 1 pincée de piment d’espelette (facultatif)
- 600 g de viandes variées au choix : bœuf, poulet et filet mignon de porc
- 600 g de poisson au choix : filets de sole, grenadier ou thon, crevettes crues, blancs de calamar
- 1 brocoli
- 125 g de nouilles chinoises
- 100 g de vermicelles de riz (facultatif)
- 175 g de pousses de soja (facultatif)
- Sauces de votre choix (pékinoise, nuoc mam…)

La **recette**

Etape 1

Préparer le bouillon :
Dans une grande casserole, porter un grand volume d'eau à ébullition avec tous les ingrédients. Laisser mijoter 1h. À la fin de la cuisson, filtrer et écumer le bouillon.

Etape 2

Le jour même, dans une casserole, faire bouillir 1 litre d’eau avec le bouillon cube, éteindre, plonger les nouilles dans l’eau et les faire blanchir 7 min.

Etape 3

Égoutter les nouilles au-dessus d’une casserole afin de récupérer le bouillon. Refroidir les nouilles sous l'eau froide, égoutter, ajouter 1 c. à café d’huile pour éviter qu’elles ne collent. Réserver dans un bol recouvert d’un film au réfrigérateur.

Etape 4

Découper le brocoli en petits morceaux. Égoutter les germes de soja. Couvrir d’un film et réserver au réfrigérateur.

Découper la viande et les poissons en fines lamelles.

Etape 5

Plonger l'ensemble des ingrédients avec des écumoirs dans le bouillon chaud et déguster.