

Recettes de Fondues avec de la viande de boeuf

Fondue Bourguignonne :

Parer et dénervier la viande (Rumsteck environ 200 gr par personne), puis la couper en morceaux carrés de la taille d'une bouchée.

Faire chauffer l'huile dans une casserole avec les herbes aromatiques (thym, laurier et romarin) et les gousses d'ail en chemise pour la parfumer. Quand elle est bien chaude, retirer les herbes et l'ail, puis la verser dans le poêlon à fondue. Déposer ce dernier sur le réchaud placé au centre de la table.

Les convives peuvent faire cuire leur viande à leur convenance. La viande peut être accompagnée de différentes sauces, principalement de la mayonnaise, de la sauce béarnaise, tartare, cocktail, etc.

Servir la fondue bourguignonne avec des légumes cuits à l'anglaise (pommes de terre, carottes, choux fleurs, brocolis, etc.) ou une salade verte.

Fondue Exotique :

Le principe est le même que la fondue bourguignonne, c'est l'accompagnement qui change !

Parer et dénervier la viande (Rumsteck, environ 200 gr par personne), puis la couper en morceaux carrés de la taille d'une bouchée.

Faire chauffer l'huile dans une casserole avec les herbes aromatiques (thym, laurier et romarin) et les gousses d'ail en chemise pour la parfumer. Quand elle est bien chaude, retirer les herbes et l'ail, puis la verser dans le poêlon à fondue. Déposer ce dernier sur le réchaud placé au centre de la table.

Les convives peuvent faire cuire leur viande à leur convenance. La viande est accompagnée de différents fruits exotiques : Kiwi, Mangue, Ananas, Litchi, Figueetc. La première fois que j'ai mangé une fondue exotique chez mon amie Cathy nous avons rajouté des fraises. J'ai été conquise par ce mélange sucré/salé.

Fondue au vin rouge :

- Rumsteck (compter environ 200 gr par personne)
- 1 ou 2 bouteilles de vin rouge (type Bourgogne ou Cahors)
- un oignon coupé en 4
- 2 gousses d'ail - une feuille de laurier - quelques baies de genièvre - sel et poivre.

Dans le caquelon verser le vin, ajouter l'oignon, l'ail, les herbes (vous pouvez mettre ce qui vous plait pour aromatiser votre vin). Faire frémir le contenu de votre caquelon sur le gaz avant de passer à table. Faites cuire vos morceaux de viande dans le vin accompagné de diverses sauces.