

FONDUE EXOTIQUE à ma façon

Marché:

Du rumsteck (comptez 200 à 250 gr par personne)

Faites un mélange d'épices : ½ c à c de cannelle, 1 c à s de paprika, 1 c à c de coriandre en poudre ou séchée, ½ c à c de poivre moulu, ½ c à c de cumin en poudre, 1 pincée de clou de girofle en poudre, 1 c à c d'ail en poudre ou 2 caïeux écrasés, 1 c à c rase de sel rose (ou sel conventionnel), 1 pincée de piment en poudre. Rajoutez 1 c à s de jus de citron et un filet d'huile d'olive. Mélangez. Versez la préparation dans un saladier, incorpore la viande, puis 100 ml de cognac. Remuez et mettre au frais durant 3 à 4 h.

Préparation des fruits : au choix de chacun, personnellement j'opte pour de l'ananas (frais ou en boîte), de la mangue, de la banane et des litchis (frais ou en boîte). Coupez les fruits frais en dés et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.

Avant de passer à table chauffez l'huile dans une casserole, puis versez-la dans le caquelon et placez-le sur le réchaud. Égouttez la viande et servez-vous. Plongez vos morceaux de viande dans l'huile chaude. A déguster avec vos cubes de fruits et des sauces au choix ou avec d'autres accompagnements au choix.