

CONSEILS POUR UNE FONDUE

Temps de cuisson: quelques instants selon votre préférence

Temps de préparation: 5 mn

INGREDIENTS

- Viande (250 grs par personne, de préférence: poire, merlan, aiguillette de rumsteck, dessus de palette)
- Huile de pépin de raisin

PREPARATION

Couper votre viande vingt minutes avant le début de votre fondue (de façon à ne pas trop perdre de jus).

Mettre une pomme de terre coupée en deux avec sa peau préalablement lavée et la mettre dans l'huile froide tout en la conservant pendant votre fondue.

De préférence faire les sauces vous-même:

Une grosse mayonnaise épaisse dans laquelle ont ajoute les ingrédients souhaités :

Roquefort, poivre cinq baies, estragon, basilic, persillade, ail, concentré de tomate.

CONSEIL

Ne jamais réutiliser deux fois la même huile.

