



Fondue chinoise

31/01/2017 à 09h11

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2h

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

Ingrédients pour la fondue (par personne) :

- 50 gr de poulet
- 50 gr de bœuf
- 50 gr de crevettes (bouquets) ou gambas
- 50 gr de noix de pétoncle
- 50 gr de thon

Ingrédients pour le bouillon :

- eau (2 ou 3 L)
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- sel et poivre
- 1 piment sec
- 1 graine d'anis étoilé
- tous les déchets des ingrédients cités plus haut (têtes des crevettes, gras de viande,...)

Ingrédients pour les sauces:

Sauce pékinoise :

- 1 filet de citron
- 1/4 ketchup
- 1/4 moutarde
- quelques gouttes d'huile pimentée
- Bien remuer, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Sauce nuoc mam :

- 1 citron pressé
- 2 morceaux de sucre
- un peu de piment
- nuoc mam (2/3 d'un verre)
- eau (1/3 de verre)
- ail pilé

Sauce gingembre :

- 1/2 d'un verre de vinaigre au gingembre
- 1/2 d'un verre de vinaigre pur
- gingembre haché

Préparation :

- Préparez d'abord toutes les sauces;
- Faites bouillir le bouillon dans un récipient à fondue puis placez-le au centre de la table. De préférence sur un dispositif chauffant adapté;
- Une fois installés autour de la table, tous les convives pourront plonger les morceaux de viande ou de poisson dans le bouillon et attendre qu'ils cuisent.