

La fondue chinoise

Ingrédients :

- ✂ 800 g de Rumsteck :
- ✂ 500 g de blanc de poulet
- ✂ 500 g de filets de poisson blanc
- ✂ 400 g de seiches
- ✂ 800 g de crevettes crues



- ✂ Chou chinois(s) : 2 pièces
- ✂ 3 tiges de citronnelle (facultatif !)
- ✂ Gingembre frais : 50 g
- ✂ Sauce Soja : une cuillère à soupe
- ✂ Gousse(s) d'ail : 2 gousses
- ✂ Oignon(s) nouveau(x) : 4 pièces
- ✂ Vermicelle(s) de riz fin : 600 g



- ✂ 1 boîte de sauce Hoisin (*Pour la sauce*)
- ✂ 50 g de cacahuètes grillées non salées (*Pour la sauce*)

Préparation du bouillon

- Couper en deux puis écraser les tiges de citronnelle.
- Peler le morceau de gingembre puis le couper en fines tranches.
- Peler et écraser les gousses d'ail.
- Éplucher les oignons et les couper en gros.
- Dans une marmite, mélanger 2 litres d'eau avec tous les ingrédients du bouillon. Porter le tout à ébullition.
- Assaisonner avec sucre, sel et 1 cube de bouillon de volaille (ou préparer un vrai bouillon avec des ailes de boeuf
- Laisser le bouillon cuire doucement à feu moyen pendant 15 minutes.

Préparation de la sauce

- Dans une casserole, mélanger le contenu de la boîte de sauce Hoisin avec de l'eau et une cuillère à soupe de vinaigre.
- Faire chauffer à feu doux pendant 5 minutes.
- Écraser les cacahuètes grossièrement puis parsemer chaque coupelle de sauce d'un peu de cacahuètes.