

Fondue mongole

Pour 8 personnes.

1 kg 200 de viande de bœuf, 2 l de bouillon de volaille (eau et cubes), 2 carottes, 1 poireau, 1 branche de céleri, 1 bouquet de persil.

Accompagnement : 500 g de riz long grain, 1 flacon de sauce soja, 1 flacon de sauce chili,

. sauce tartare : 1 tasse de mayonnaise, 2 c à soupe de câpres , 2 c à soupe de ciboulette, 2 cornichons hachés,

. sauce ketchup : 1 tasse de mayonnais, 2 c à soupe de tomato ketchup, 1 c à café de worcestershire sauce, 1 pot de sambal,
1 pot de sauce au curry.

Faire cuire le riz pendant 20 mn à l'eau bouillante salée.

Faire couper par le boucher des tranches de viande extrêmement fines, à la machine à couper la charcuterie.

Inutile de choisir une viande trop coûteuse, un morceau à bouillir convient très bien. Couper ces tranches en carrés approximatifs de 9 cm de côté. Bien les ranger sur le plat de service.

Faire réduire légèrement le bouillon en le laissant bouillir avec les légumes émincées.

Verser les sauces dans des rapiers.

Chacun enroule une tranche de viande et la pique sur une baguette, avant de la plonger dans la bouillon.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.