Écrit par Administrator Lundi, 16 Juin 2008 04:24 -

Beau morceau de bœuf(filet, rumsteck ou faux filet) 1,5 kg
Huile d'arachide environ
Sel, poivre QS
L'élément unique et principal de ce plat est la viande de bœuf.Les différentes sauces ou préparations viendront en accompagnement.
<u>Préparation□</u> :
Bien parer et dénerver tous les morceaux de viande, les couper au dernier moment en cubes de 2,5 à 3 cm de côté.
Procédé:
□-Faire chauffer l'huile, quand elle est bien chaude, la verser dans le poêlon à fondue, et l'amener sur le réchaud, au centre de la table.
Les sauces sont disposées sur la table ainsi que les éléments complémentaires: sel, poivre, etc

Écrit par Administrator Lundi, 16 Juin 2008 04:24 -

Quant aux sauces chaudes ou tièdes, elles seront amenées sur table au début du service dans des pots en grès; elles peuvent être maintenues chaudes sur une plaque chauffante.

## Cuisson:

-A l'aide d'une fourchette à fondue, chaque convive piquera sa viande et la cuira dans l'huile bouillante (plus ou moins selon son goût).

Après cuisson, retirer la viande de la fourchette chaude. Assaisonner et agrémenter de sauce.

# **SAUCES POUR FONDUE BOURGUIGNONNE**

En accompagnement d'une fondue, il est indispensable de mettre plusieurs sauces: minimum 6, mais on peut aller jusqu'à 12 ou plus.

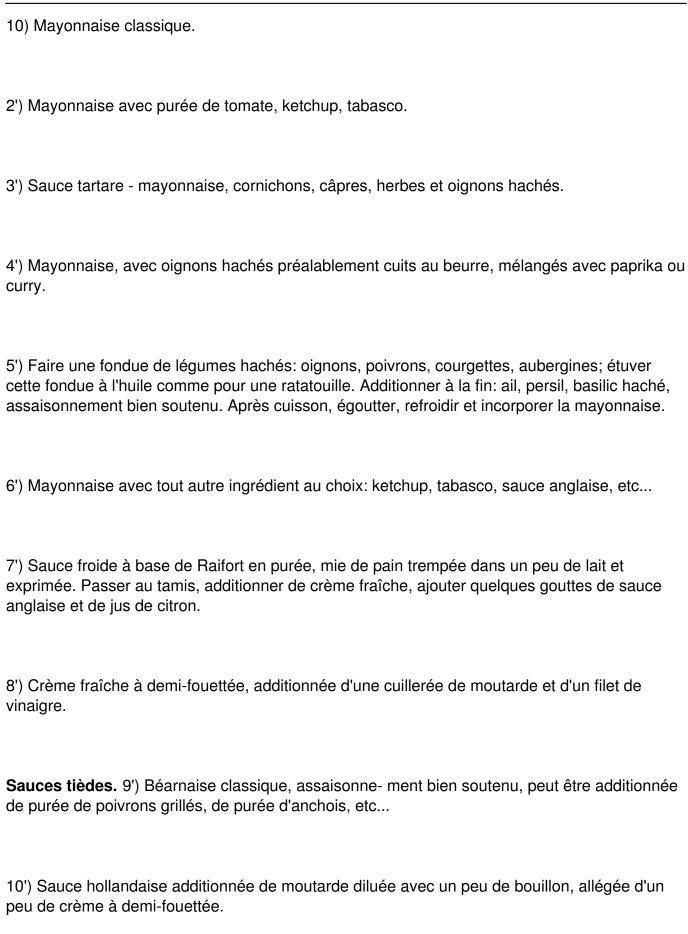
Ces différentes sauces seront à base de mayonnaise, béarnaise, hollandaise, sauce crème, etc...

Elles peuvent être froides, tièdes ou chaudes.

П

Sauces froides: à base de mayonnaise classique

Écrit par Administrator Lundi, 16 Juin 2008 04:24 -



Écrit par Administrator Lundi, 16 Juin 2008 04:24 -

**Sauces chaudes.** 11')Oignons finement hachés, sués au beurre et saupoudrés de curry (identique au paprika). Mettre un soupçon de farine et remuer 2 à 3mn, mouiller avec 1/2 verre de vin blanc, 2 verres de bouillon blanc. Laisser cuire 15 mn. Ajouter 1/2 verre de crème et assaisonner.

12') Echalotes hachées suées au beurre, mouiller avec 1 verre de vinaigre; réduire de 3/4, ajouter 2 verres de fond de veau, laisser cuire 10 mn et chinoiser. Ajouter cornichons et câpres hachés, assai- sonner; peut être additionnée de crème fouettée.

Des variantes peuvent ainsi se faire à l'infini.