

Fondue Bourguignonne

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

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Beau morceau de bœuf(filet, rumsteck ou faux filet) 1,5 kg

Huile d'arachide environ 1 litre

Sel, poivre QS

L'élément unique et principal de ce plat est la viande de bœuf. Les différentes sauces ou préparations viendront en accompagnement.

Préparation :

Bien parer et dénervé 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...

Fondue Bourguignonne

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.

□

Sauces froides: à base de mayonnaise classique

10) Mayonnaise classique.

2') Mayonnaise avec purée de tomate, ketchup, tabasco.

3') Sauce tartare - mayonnaise, cornichons, câpres, herbes et oignons hachés.

4') Mayonnaise, avec oignons hachés préalablement cuits au beurre, mélangés avec paprika ou curry.

5') Faire une fondue de légumes hachés: oignons, poivrons, courgettes, aubergines; étuver cette fondue à l'huile comme pour une ratatouille. Additionner à la fin: ail, persil, basilic haché, assaisonnement bien soutenu. Après cuisson, égoutter, refroidir et incorporer la mayonnaise.

6') Mayonnaise avec tout autre ingrédient au choix: ketchup, tabasco, sauce anglaise, etc...

7') Sauce froide à base de Raifort en purée, mie de pain trempée dans un peu de lait et exprimée. Passer au tamis, additionner de crème fraîche, ajouter quelques gouttes de sauce anglaise et de jus de citron.

8') Crème fraîche à demi-fouettée, additionnée d'une cuillerée de moutarde et d'un filet de vinaigre.

Sauces tièdes. 9') Béarnaise classique, assaisonnement bien soutenu, peut être additionnée de purée de poivrons grillés, de purée d'anchois, etc...

10') Sauce hollandaise additionnée de moutarde diluée avec un peu de bouillon, allégée d'un peu de crème à demi-fouettée.

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 3 mn, 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, assaisonner; peut être additionnée de crème fouettée.

Des variantes peuvent ainsi se faire à l'infini.