



Fondue bourguignonne et ses sauces

Ingrédients pour 4 personnes

- Viande à fondue : 1,5 kg
- Ail : 1 gousse
- Huile de pépin de raisin(ou d'arachide) : 1 l
- Brindille de thym : 1
- Feuille de laurier : 1
- Sel
- Poivre
- **Sauces:**
- Citron vert : 0,5
- Oignon : 1
- Ail : 3 gousses
- Jaunes d'œufs : 2
- Moutarde : 2 cuil. à café
- Huile : 40 cl
- Ketchup : 3 cuil. à soupe
- Cognac : 1 cuil. à café
- Cornichons : 4
- Câpres : 1 cuil. à soupe
- Fines herbes ciselées : 3 cuil. à soupe
- Dosette de safran : 1
- Tabasco
- Sel
- Poivre



Etapes de préparation

Temps de préparation : 30 min

Préparez les sauces: montez une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, la moutarde et l'huile. Relevez d'un filet de citron vert. Salez, poivrez. Divisez-la en 3 parties égales

Dans l'une, ajoutez le ketchup et le cognac. Relevez de quelques gouttes de Tabasco.

Dans la deuxième, ajoutez l'oignon, les cornichons et les câpres, le tout haché. Parfumez des fines herbes.

Dans la troisième, ajoutez l'ail pressé et le safran.

Au dernier moment, coupez la viande en cubes de 2,5 cm de côté ou commandez la viande à fondue coupée. Salez, poivrez. Frottez d'ail un poêlon à fondue. Déposez dans le fond 1 pincée de sel (ainsi l'huile bouillante sautera moins). Versez-y l'huile. Ajoutez le thym et le laurier. Chauffez sur feu moyen puis déposez-le sur un réchaud à fondue afin de maintenir l'huile frémissante.

Chacun piquera un cube de viande dans l'huile très chaude entre 5 et 40 secondes avant de l'assaisonner à son choix avec les sauces.