

Fondue chinoise



Ingrédients (pour 4 personnes) et Préparation :

Pour le bouillon :

2,5 l de **bouillon**
300 gr d **épinards**
3 **oignons**
4 gousses d'**ail**
1/2 verre de **sauce soja**
2 jus de **citron**
1 bouquet de **persil**
un morceau de **gingembre râpé**
sel et poivre

Verser tous les ingrédients dans une cocotte et faire frémir **pendant 1 bonne heure**.
Filtrer avant de verser dans le caquelon.

Pour tremper :

200 g de blanc de **poulet**
200 g de **bœuf** tendre
200 g de **poisson** (saumon, cabillaud...)
12 **crevettes**
12 moules
et :
100 gr de **vermicelle de riz** cuit à l avance
1 boîte de **germes de soja** ou haricots mungo
des **épinards**
des florettes de **brocolis** ou **chou fleur** précuits
du **chou** haché blanchi,,,
légumes de saison précuits

La cuisson se fait avec des **passoires spéciales à long manche** ou des piques à fondue.

Sauces d'accompagnement :

* mayonnaise au curry
* sauce soja nature
* sauce soja additionnée d'1/3 d'eau, 1 trait de vinaigre blanc, 2 gousses d'ail hachées, gingembre

* nuoc mam

Boissons d'accompagnement :

* thé

* Jurançon

* Saké tiédi

* vin blanc sec

Le tout peut se servir avec des bols de **riz blanc** .