

FONDUE CHINOISE

Le bouillon : (une recette un peu modifiée à la façon Thai).

La fondue chinoise ou marmite mongole ou encore hot pot est un pur délice car vous pouvez la préparer avec beaucoup d'ingrédients et donc toujours vous faire plaisir.

En dehors du bouillon, vous devez respecter la règle de l'air, la mer et la terre avec les ingrédients que vous allez proposer à vos convives. L'air correspond à toutes les volailles (poulet, canard), la mer pour les poissons & crustacés (lotte, dorade, bar, noix de St Jacques, crevette crue, etc.) et la terre pour le boeuf et le porc.

Les trois catégories doivent être présentes ainsi que des légumes à profusion (pak choï, champignons frais, chou chinois, ciboulette chinoise..), des vermicelles (de blé, haricot mungo ou riz).

2 l de bouillon de légumes
8 shiitake
1 courgette
1 carotte
Feuilles de pak choï
1 oignon + 3 caïeux d'ail écrasés
4 feuilles de combava
1 bâton de citronnelle
15 g de gingembre
1 cs de bôt satê (poudre de satay) **
1 cs de pâte Hot & Sour pour soupe (ou pâte de curry rouge) **
3 cs de nuoc mam (sauce de poisson ou fish sauce)

Pour le **bouillon de légumes** : 2 litre d'eau et 2 cubes pour bouillon de légumes.

Les **shiitaké** peuvent être frais ou déshydratés cela n'a pas d'importance pour le bouillon.

Epluchez la **carotte**, l'**oignon**, l'**ail** et le **gingembre**. Coupez la tête et le pied de la **courgette**. Coupez la carotte et la courgette en bâtonnets, l'oignon en deux ainsi que le gingembre.

Enlevez les premières feuilles un peu dures de la **citronnelle**, coupez en deux et écrasez les deux parties avec la lame de votre couteau bien à plat. Cela permet aux parfums de se mélanger au bouillon.

Si vous servez des **pak choï** comme légume, récupérez les premières feuilles, trop longue, trop épaisse pour le bouillon et servez à table que le coeur.

Les **feuilles du combava** doivent être coupées de part et d'autre de la tige sans être coupées en deux. Elles ne dégageront pas tous leurs parfums si vous ne le faites pas.

Faites chauffer le bouillon, ajoutez tous les légumes, la citronnelle, le gingembre et les feuilles de combava.

Assaisonnez avec la **pâte** pour soupe (que vous pouvez remplacer par de la pâte de curry rouge) et le **bôt satê** (poudre de satay).

Goûtez et salez au **nuoc mam** de 2 à 3 cuillères selon vos goûts.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un jus de citron vert.

Laissez mijoter durant 30 à 40 mn à feu moyen.

Passez le bouillon **au chinois**. Installez la table avec toutes les sauces et ingrédients.

Le bouillon **doit rester chaud** pour cuire votre sélection air - mer - terre.

Les nouilles ou vermicelles seront cuites en dernier pour terminer le repas.

****Attention avec la poudre de satay et la pâte de curry de ne pas en mettre de trop, commencez peut-être par petite dose (genre ½ c à café) goûtez et rectifier par la suite****

- Le bouillon peut se faire sans satay ou curry rouge, il sera tout aussi bon.