

zeste

Fondue au vin rouge

par DAVID MARTEL

Quantité : **6 à 8 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 30 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **1 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

BOUILLON À FONDUE

3 échalotes françaises, hachées

3 gousses d'ail, hachées

3 branches de thym

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

5 ml (1 c. à thé) de beurre

30 ml (2 c. à soupe) de sucre

15 ml (1 c. à soupe) de paprika sec

15 ml (1 c. à soupe) d'origan sec

2 feuilles de laurier

15 ml (1 c. à soupe) de basilic sec

1 bouteille de vin rouge italien

750 ml (3 tasses) de fond de veau

15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs, au besoin, pour épaissir

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT (AU CHOIX)

Pommes de terre, choux-fleurs, champignons blancs, poivrons

VIANDES (AU CHOIX)

Cubes de veau, d'agneau, de boeuf, de wapiti, de canard fumé, de bison, de poulet de cornouailles

Pétoncles, crevettes, palourdes

Préparation

1. Faire revenir l'échalote, l'ail et le thym dans l'huile d'olive ainsi que le beurre.
2. Faire dorer à feu moyen, puis ajouter le sucre et les épices. Laisser colorer quelques minutes. Déglacer avec la bouteille de vin et réduire jusqu'à laisser le mélange réduire du 2/3.
3. Ajouter le fond de veau, porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant 30 à 35 minutes.
4. Pendant la préparation, vous pouvez y ajouter les légumes que vous allez manger durant la fondue ex : pommes de terre, chou-fleur, champignons, poivrons. Si la consistance de votre bouillon est trop liquide, ajouter un peu de fécule de maïs préalablement délayée dans l'eau. Porter à ébullition et fouetter pendant 1 à 2 minutes.

PUBLICITÉ