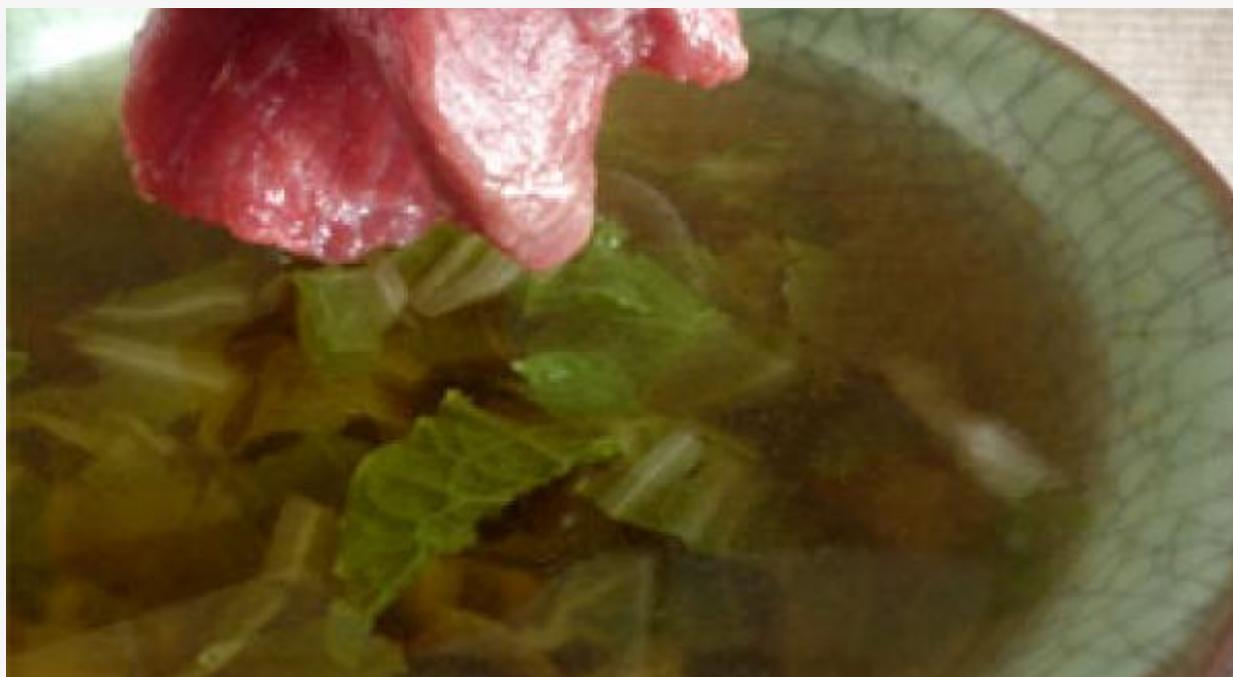




Bœuf Fondue chinoise



15 min 10 min 5 min 0 152
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fondue

400 g **Filet(s) de boeuf**
1.5 litre(s) **Bouillon de légumes**
2 c. à soupe **Sauce soja**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
1 **Oignon(s) nouveau(x)**
1 c. à café **Gingembre frais**
1 **Piment(s)**
10 feuille(s) **Chou(x) chinois**

Étape 1

Préparation du bouillon

- 1 Faire chauffer le bouillon dans une casserole jusqu'à ébullition.
- 2 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 3 Eplucher le gingembre et le râper.
- 4 Tailler les feuilles de chou en lanières.
- 5 Tailler le chou en fines lanières permet une cuisson rapide.
- 6 Mettre le gingembre, le chou, l'oignon, la sauce soja, le piment et le sucre dans le bouillon et laisser frémir 5 minutes.
- 7 Maintenir au chaud à l'aide d'un chauffe-plat ou d'un appareil à fondue.

Étape 2

Préparation de la viande

- 1 Emincer la viande en fines lamelles.
- 2 Essayer de couper des lamelles de taille identique pour favoriser une cuisson homogène.

Étape 3

Dressage

- 1 Tremper les lamelles de boeuf dans le bouillon chaud une à deux minutes suivant la cuisson désirée.
- 2 Manger en même temps le chou et prélever du bouillon pour le boire dans un petit bol.