Bœuf

Fondue bourguignonne et ses sauces

30 min	30 min	0	0	841
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce mayonnaise

1. Pour une meilleure réussite de la mayonnaise, sortir les œufs 1 heure avant de démarrer la sauce : les jaunes doivent être à température ambiante.
2. Mettre les jaunes d'œufs et la moutarde au fond d'un bol.
3. Mélanger avec un fouet à main jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Incorporer l'huile peu à peu en un mince filet, en fouettant continuellement.
5. Ajouter le reste de l'huile progressivement, toujours en filet, sans cesser de fouetter pour ne pas faire retomber l'émulsion.
6. Une fois la mayonnaise montée, ajouter le jus de citron, assaisonner de sel et de poivre.
7. Une fois terminée, répartir la mayonnaise dans trois petits bols différents, en trois parties égales.
8. Deux des petits bols serviront pour la préparation des autres sauces.
9. Pour conserver la mayonnaise, la filmer avec du film alimentaire « au contact »: le film doit toucher la surface de la sauce. Réserver la mayonnaise au réfrigérateur

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce mayonnaise

2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
20 cl **Huile de tournesol**
2 c. à café **Moutarde**
1 c. à soupe **Jus de citron**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce tartare

3 **Cornichon**
1 c. à soupe **Câpres**
2 tige(s) **Persil plat**

Ingrédients pour la sauce américaine

1 c. à soupe **Ketchup**
4 goutte(s) **Sauce Worcestershire**
1 goutte(s) **Tabasco**

Ingrédients pour la

jusqu'au moment de servir la fondue.

Étape 2

Préparation de la sauce tartare

1. Laver le persil, le hacher finement avec un couteau d'office et le réserver dans un bol.
2. Hacher les cornichons et les câpres, les mélanger à la mayonnaise. Ajouter le persil haché et mélanger le tout.
3. Pour conserver la sauce tartare, la filmer avec du film alimentaire « au contact »: le film doit toucher la surface de la sauce. Réserver la mayonnaise au réfrigérateur jusqu'au moment de servir la fondue.

Étape 3

Préparation de la sauce américaine

1. Mélanger le ketchup à la mayonnaise jusqu'à obtenir une sauce rose et homogène.
2. Ajouter quelque goutte de sauce Worchester et relever avec une goutte de Tabasco.
3. Pour conserver la sauce américaine, la filmer avec du film alimentaire « au contact »: le film doit toucher la surface de la sauce. Réserver la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment de servir la fondue.

Étape 4

Préparation de la fondue bourguignonne

1. Découper la viande en gros cubes d'environs 2,5 cm de coté avec un couteau de cuisine.
2. Verser l'huile dans l'appareil à fondue, ajouter le thym, le laurier et l'ail pour parfumer, faire chauffer sur feu moyen. L'huile ne doit pas fumer.
3. Dès que l'huile frémit, elle est prête. Retirer alors le thym, le laurier et l'ail. Puis déposer l'appareil à fondue sur un réchaud à fondue pour maintenir l'huile frémissante.

Étape 5

Dressage et finition

1. Disposer les trois sauces dans des petits bols, la viande dans un grand bol ou dans une assiette creuse.
2. Disposer sur la table l'appareil à fondue avec d'huile frémissante dans son réchaud, des fourchettes à fondue et les trois sauces.
3. Chaque convive piquera un cube de viande puis le plongera dans l'huile bien chaude. Les cuire entre 5 et 40 secondes, selon le point de cuisson souhaité.
4. Pour rester tendre et moelleuse, la viande ne doit pas cuire plus d'une minute.
5. Ensuite, chaque convive accompagne son morceau de viande cuite avec la sauce de son choix.

fondue bourguignonne

- 1 kg **Filet(s) de boeuf**
- 1 litre(s) **Huile d'arachide**
- 1 branche(s) **Thym**
- 2 feuille(s) **Laurier**
- 1 **Gousse(s) d'ail**