

Fondue chinoise – le bouillon

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** dans les protéines 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), des **vermicelles** (de blé, haricot mungo ou riz) et du **tofu**.

2 l de bouillon de légumes
8 shiitake
1 courgette
1 carotte
Feuille de pak choï
1 oignon
4 feuilles de cumbava

1 bâton de citronnelle
15 g de gingembre
140 ml de lait de coco
1 cs de bôt satê (poudre de satay)
1 cs de pâte Hot & Sour pour soupe
3 cs de nuoc mam

Vous devez utiliser un **bouillon de légumes** neutre (non assaisonné) ou 2 litre d'eau et 2 cube 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** 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 cumbava** 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 cumbava.

Assaisonnez avec la **pâte** pour soupe et le **bôt satê** (poudre de satay vietnamien).

Versez le **lait de coco** et faites mijoter **1 heure**. Goûtez et salez au **nuoc mam** de 2 à 3 cuillères selon vos goûts.

Si vous souhaitez mettre un jus de citron vert vous ne devez pas mettre de lait de coco au risque de faire tourner votre bouillon. 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. Vous cuirez les nouilles ou vermicelles en dernier pour terminer le repas.

Je vous souhaite une bonne fin de semaine, **dimanche 18 février** commencera le **nouvel an chinois**, attention la tradition interdit l'usage d'objets tranchants le premier jour, il est donc nécessaire de préparer le repas du nouvel an la veille.