


FONDUE AUX 3 VIANDES

 pour 4 personnes

 40 mn

 20 mn

Ingrédients :

500g Filet de boeuf(ou de rumsteck)

500g Gigot d'agneau désossé

500g Noix de veau

1 gousse Ail

1L d'huile spéciale fondue

Préparation :

1. Couper les viandes en cubes de 2,5 cm de côté. Disposer-les sur 3 plats. Réserver au réfrigérateur jusqu'au dernier moment.
2. Frotter d'ail un caquelon à fondue.
3. Verser l'huile.
4. Faire chauffer à feu moyen puis déposer le caquelon sur un réchaud à fondue en maintenant l'huile très chaude.
5. Chacun piquera un cube de viande dans l'huile avant de le frire dans l'huile et de l'assaisonner avec des sauces béarnaise, menthe, bourguignonne ou d'autres selon vos goûts.
6. Accompagner avec des pommes de terre cuites au four.

