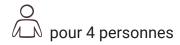
FONDUE AUX 3 VIANDES







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.

