

FONDUE

- Bœuf,
- Agneau,
- Cuisses de grenouille,
- Crevettes,
- Calamars,
- Noix de Saint Jacques,
- Poisson,
- Tofu,
- Sang de porc,
- Chou chinois,
- Champignons fins,
- Vermicelle de soja,
- Champignons noirs,
- Pousses de bambou,
- Carottes,
- Rognons de porc,
- Bouillon de poulet,
- Pâte pour fondue.

Faire bouillir les champignons noirs dans l'eau puis réserver.

Découper le bœuf et l'agneau en tranches fines.

Découper les rognons de porc.

Couper les cuisses de grenouille en deux.

Ciseler et retourner les calamars.

Couper en deux les noix de Saint Jacques.

Escaloper le poisson.

Découper le tofu, le sang de porc.

Découper le chou chinois, les carottes.

Verser la pâte pour fondue dans du bouillon de poule.

Verser les ingrédients au fur et à mesure.