

PAR FABIEN BOURDON

# FONDUE CHINOISE - LA MARINE

## Ingredients (pour 8 personnes)

### Garniture

150 g de carotte  
150 g de brocoli  
150 g de pak-choï  
150 g de shiitake  
80 g d'oignon cébette  
150 g de pois gourmand  
320 g de vermicelles de riz  
1 kg de crevettes crues  
Bouillon  
4 étoiles de badiane  
25 g d'ail  
30 g de gingembre  
200 g de Sweet chili sauce  
20 cl de sauce soja  
2 l de bouillon de poule  
1 oignon rouge  
3 bâtons de citronnelle  
Huile  
Décoration  
10 g de sésame  
5 g de piment rouge  
10 g d'oignon cébette  
10 g de ciboulette

## Preparation:

Cuire les vermicelles de riz dans l'eau selon les instructions figurant sur l'emballage. Faire tremper les shiitakes dans 25 cl d'eau.

Tailler les carottes en sifflets, les brocolis en sommités, le pak-choï et les shiitakes en quartiers.

Cuire les légumes séparément dans le bouillon de poule. Ouvrir les crevettes en 2 et les aplatir légèrement avec une batte entre deux papiers cuisson.

Pour le bouillon, faire revenir l'ail, le gingembre, les étoiles de badiane, la citronnelle et les champignons égouttés dans un peu d'huile.

Ajouter les oignons rouges taillés en rondelles. Déglacer avec la Sweet chili sauce et la sauce soja. Mouiller avec le bouillon de poule utilisé pour la cuisson des légumes.

Dresser les vermicelles, les crevettes crues et les légumes dans 8 assiettes creuses.

Verser le bouillon très chaud. Terminer le dressage avec le sésame, le piment rouge, l'oignon cébette et la ciboulette.

