



PAR FABIEN BOURDON

FONDUE CHINOISE - LA MARINE

Ingédients
(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

Préparation:

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 aplatis 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. Déglaçer 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.