

PAR FABIEN BOURDON

# FONDUE CHINOISE - LA CARNIVORE

## Ingredients (Pour 8 personnes)

Garniture  
600 g de nouilles udon congelées  
1 kg de coeur de rumsteak  
250 g de chou chinois  
150 g de pousses de mungo  
250 g de shiitakes  
250 g de carotte jaune  
250 g de carotte orange  
125 g de pousses de bambou  
Huile  
Bouillon  
150 g de pâte miso  
20 cl de sauce soja  
10 g de gingembre  
10 g d'ail  
10 g de piment rouge  
2 l de bouillon de poule  
Huile  
Décoration  
10 g de graines de sésame blanc et noir  
30 g de champignons de Paris émincés  
10 g de coriandre  
10 g d'oignon nouveau

## Preparation:

Émincer le chou chinois, tailler les carottes en bâtonnets et les shiitakes en gros quartiers.

Tailler le rumsteak en tranches d'environ 5 mm puis réserver au frais.

Faire sauter à feu très chaud, dans un peu d'huile, les carottes, le chou chinois et les shiitakes.

Cuire les nouilles udon au four vapeur ou dans l'eau bouillante pendant 4 minutes. En fin de cuisson ajouter les pousses de mungo et de bambou.

Pour le bouillon, faire revenir l'ail, le piment et le gingembre, la pâte miso dans un peu d'huile, et déglacer avec la sauce soja. Rajouter le bouillon de poule et laisser infuser 30 minutes.

Dresser dans 8 assiettes creuses les garnitures puis les tranches crues de rumsteak.

Verser le bouillon très chaud sur l'ensemble.

Finir le dressage avec les graines de sésame, la coriandre et les champignons de Paris émincés.

