

# Fondue chinoise (Hot Pot)



✂ Pour 6 portions ⌚ Temps de préparation : 1h

🍲 Temps de cuisson : 10 min

## Ingrédients

### Viandes et légumes

- 225 g de boeuf à fondue
- 225 g de poitrine de poulet
- 30 fines tranches de lard
- 225 g de tofu frais coupé en gros morceaux
- 1 chou chinois (aussi appelé chou-céleri)
- 2 branches de céleri
- 1 brocoli
- 3 pommes de terre
- 1 paquet (227 g) de champignons de Paris
- 5 tasses (1,25 litre) de feuilles de cresson de fontaine
- 5 tasses (1,25 litre) d'épinards
- 2 poireaux
- 1 petite laitue

### Sauce

- 1 ¼ tasse (300 ml) d'huile de colza (canola) ou de sésame
- piment séché ou chili en quantité désirée
- 6 cubes de fu ru ou « chou tofu » \*
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 c. table (15 ml) de coriandre hachée
- 3 c. table (45 ml) de sauce soja
- sel et poivre



Recette de l'explorateur  
Patrick Mathé

À table avec Les Grands Explorateurs Tome 1  
Edition ULYSSE

### Bouillon

- 3 litres d'eau
- 1/2 sachet huoguo diliao \*\*
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 3 oignons verts
- 3 tomates coupées en quartiers
- une pincée de poivre de Sichuan

### Boisson

#### Thé

\* Le fu ru ou « chou tufu » s'achète dans les magasins chinois et se vend en petits cubes dans un bocal. Il a un goût très particulier - on l'appelle aussi « tofu-puant » c'est tout dire - en général, Européens et Américains ne l'apprécient pas, donc on peut s'en passer dans la recette.

\*\* Le huoguo diliao s'achète dans tous les magasins chinois. Il s'agit d'un bouillon à base de boeuf et de graisse, qui se présente comme notre bouillon en cubes, mais en plaques plus grandes. On le trouve pimenté ou non pimenté - ce dernier étant moins bon à mon avis. Si vous craignez le piment, vous pouvez simplement préparer un bouillon à base de concentré de boeuf ou de poulet (ces petits cubes que l'on dilue dans l'eau).

