

Fondue Sichuanaise



Ingrédients

- 120 g de graisse de boeuf
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 100 g d'huile végétale
- 60 g de sauce de fèves
- 70 g de piment séché
- 1 cuillère à soupe d'alcool de riz
- 10 g de sucre
- 4 gousses d'ail
- 3 branches de poireau
- 3 petits morceaux de gingembre
- 2 pincées de poivre de Sichuan
- 3 clous de girofle
- 1 morceau de cannelle
- 3 badianes
- 1 à 2 cardamome
- 1 à 2 morceaux de galangal



Préparation

Préparation du bouillon :

Trempez toutes les épices sèches dans l'eau, n'oubliez pas d'ouvrir les cardamomes. Enlevez les grains des piments et coupez-les en petits morceaux. Trempez les piments dans l'eau.

Chauffez l'huile de boeuf et l'huile végétale. Faites revenir le gingembre, l'ail et les poireaux jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés, réservez.

Ajoutez la sauce de fèves, faites mijoter avec un peu d'eau pendant 15 minutes.

Ajoutez les piments avec leur eau, faites mijoter pendant 15 minutes. Ajoutez toutes les épices sèches avec leur eau, faites mijoter pendant 15 minutes. Ajoutez l'alcool de riz et le sucre, faites mijoter encore pendant 15 minutes. Ajoutez le gingembre, l'ail et les poireaux dorés.

Eteignez le feu et laissez à couvert pendant 20 minutes.

Astuces de chef



• Le galangal est une plante à rhizome, proche du gingembre, utilisé comme épice dans la cuisine chinoise.

• Préparation de la fondue :
Placez le bouillon au centre de la table. Préparez les divers ingrédients à cuire et mettez-les à côté du bol de fondue. Exemples d'ingrédients à mettre dans la fondue : viande, poisson, choux chinois, pousses de soja, tofu, vermicelles, ...
Chaque convive fera cuire à sa convenance ses ingrédients, placés dans une petite épuisette.