FONDUE CHINOISE & CHALEUREUSE

INGRÉDIENTS

- L de bouillon de boeuf
- pièces laurier
- brins de romarin
- g de bœuf en fines tranches
- g de brocoli
- g champignons
- bouquet botte d'oignons de printemps
- g Sauces fondue THOMY

INSTRUCTIONS

Étape 1	Porter le bouillon de bœuf à ébullition. Ajouter les feuilles de laurier, de romarin et laisser reposer dans un caquelon à fondue.
Étape 2	Nettoyer le brocoli, les oignons de printemps et les champignons. Couper le brocoli en fleurons. Retirer la queue des champignons. Couper les oignons de printemps en deux.
Étape 3	Faire cuire les tranches de bœuf et les légumes sur une fourchette dans le bouillon, selon son goût, puis les déguster avec les sauces fondue THOMY.