



FONDUE CHINOISE CHIC ET CHOC

INGRÉDIENTS

L de bouillon de poule

tige de citronnelle

brins petit bouquet de coriandre

feuilles petit bouquet de coriandre

cuillère à café d'huile de sésame

pièce piments verts

g de mini maïs

bouquet botte d'oignons de printemps

g champignons

g de haricots verts

g de crevettes fraîches décortiquées

g Sauces fondue THOMY

INSTRUCTIONS

Étape 1

Porter le bouillon de poule à ébullition. Ajouter la citronnelle, la coriandre, les feuilles de kaffir, l'huile de sésame, le piment et laisser infuser. Verser dans un caquelon à fondue et réserver au chaud.

Étape 2

Nettoyer les oignons de printemps, les champignons et les pois gourmands, puis les couper en morceaux. Rincer les crevettes et les sécher avec du papier absorbant.

Étape 3

Faire cuire les légumes et les crevettes sur une fourchette dans le bouillon de volaille, puis les déguster avec les sauces fondue THOMY. Ton caquelon aux saveurs de feu a fait déborder de joie tes invités? Ne manque pas de prendre une photo de ta fondue chinoise et de la poster sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.