



**THOMY**

## 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 Sesamöl

---

pièce piments verts

---

g de mini maïs

---

Bund 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.