

FONDUE CHINOISE

VERSION VEGGIE

Si tu crois qu'on ne peut pas faire une bonne fondue chinoise sans viande, c'est que tu crois sans doute encore au Père Noël ! Ou alors tu n'as pas encore essayé notre recette aussi délicieuse que conviviale. Go veggie !

Ingédients

- 2 litres de bouillon de légumes
- 4 brins de persil
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 200 g de pois gourmands
- 200 g de brocoli
- 200 g de mini maïs
- 1 botte d'oignons de printemps
- 150 g de champignons shiitake
- 1 morceau de tofu
- 1 courgette jaune
- Sauce fondue au poivre THOMY

C'est parti

1. Porter le bouillon de légumes à ébullition. Ajouter le persil, le thym et le laurier. Remplir le caquelon à fondue de ce bouillon et laisser mijoter.
2. Nettoyer le brocoli, les oignons de printemps et les pois gourmands. Couper les queues des champignons shiitake. Découper les légumes en bouchées.
3. Couper le tofu en dés. Peler de fines lanières de courgettes avec l'éplucheur et envelopper les morceaux de tofu dedans.
4. Faire cuire les champignons et les légumes piqués sur une fourchette à fondue dans le bouillon et les déguster avec la sauce fondue THOMY.



40 minutes



4 personnes

Ta fondue chinoise végétarienne est aussi bonne à manger que belle à regarder ? Si elle est aussi brillante que ton sapin de Noël parsemé de nombreux cadeaux, n'hésite surtout à poster une photo sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

