



Préparation : 40 min / Cuisson: à votre guise !

Oseth



Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

La fondue bourguignonne

Ingrédients pour 6 pers

- 1,2 kg de viande de boeuf à la Boucherie des Éleveurs
- 1 litre d'huile de pépins de raisins ou de tournesol
- 12 pommes de terres
- Thym
- Sel et poivre
- Sauce au choix. On vous propose une sauce tartare maison facile et rapide à réaliser. Il vous faudra : 100gr de cornichons, 100gr de câpres, un oeuf, de l'huile de tournesol, 2 grosses cuillères à café de moutarde et du persil plat.

Sans oublier... les plus épicuriens de vos ami(e)s et la famille bien sûr !

Préparation

Préparez votre mayonnaise maison en mélangeant l'oeuf, la moutarde, un peu de sel et de poivre. Montez-la petit à petit avec l'huile, à la main ou avec votre batteur. Réservez-la au frais. Ciselez les câpres, les cornichons et le persil puis ajoutez-les à votre mayonnaise. Conservez au réfrigérateur.

Lavez vos pommes de terres et gardez la peau. Découpez-les en quartiers et disposez les dans un plat allant au four. Arrosez-les d'un filet d'huile, de sel, de poivre et de thym. Mélangez le tout et placez votre plat au four à 200° pendant 40min.

Coupez la viande en cubes d'environ 1,5 cm de côté. Réservez-la au frais. Versez l'huile dans une casserole et faites la chauffer jusqu'à la limite de l'ébullition. Ensuite videz-la dans l'appareil à fondue et maintenez-la à bonne température (cela ne doit pas bouillir).

Piquez un cube de viande sur la pique à brochette et plongez-la dans l'appareil à fondue. Laissez cuire 1 à 2 minutes suivant si vous aimez la viande saignante, à point ou bien cuite ! Il ne vous reste plus qu'à la tremper dans votre petite sauce tartare maison et à déguster avec vos potatoes !

Bon appétit !