

Bouillon pour fondue chinoise

PRÉPARATION

10 minutes

CUISSON

15 minutes

PORTIONS

4 portions

INGRÉDIENTS

560 ml (2 1/4 tasses) **de consommé de boeuf**

1 sachet **de mélange à soupe à l'oignon**

375 ml (1 1/2 tasse) **d'eau**

250 ml (1 tasse) **de vin rouge**

3 gousses d'ail, **pelées, coupées en deux et dégermées**

1 feuille **de laurier**

3 clous de girofle

15 ml (1 c. à soupe) **de sauce Worcestershire Quelques gouttes de sauce Tabasco**

160 ml (2/3 tasse) **de sauce chili**

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, réunir tous les ingrédients.
2. Porter à ébullition à feu moyen-vif.
3. Baisser le feu et laisser mijoter environ 15 minutes.
4. Verser le bouillon dans le caquelon à fondue et poser sur le réchaud.
5. S'il y a lieu, réserver le bouillon excédentaire et l'ajouter au besoin en cours de repas.
6. Ce bouillon est excellent pour les viandes rouges, y compris le gibier.
7. Vous pouvez aussi y cuire des champignons, du chou-fleur ou du brocoli.