** Fondue &bourguignonne à l’autruche**

* **Solution :**
  + Coupez la viande en petits cubes.
  + Frottez l’intérieur d’un &caquelon avec la gousse d’ail &pelée, mettez une &pincée de sel dans le fond.
  + Versez l’huile très doucement dans le caquelon.
  + Posez-le de manière stable sur un réchaud de table afin de maintenir la température de l’huile.
  + Chacun piquera son cube de viande avec une fourchette à fondue (longue fourchette)
  + La fondue bourguignonne à la viande d’autruche peut être &servi avec ou &sans &sauce.
* **Ingrédient (pour 4 personnes) :**
* 1,2 kg de viande d’autruche
* 1 gousse d’ail
* 1 brin de romarin
* 1 feuille de laurier
* &huile de cuisson (huile de pépins

de raisin par exemple)

* 1 Caquelon (ou Poêlon)

Page 1 sur 1 www.lamaisondelescrgot.info

Recette provenant d’un magazine.

Pour ne pas imprimer la page :

Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever

tous ce qui est écrit > taper : 1

sur google chrome :

ctrl + P > selectionner  page : tout

et taper :

1