

# Fondue bourguignonne à l'autruche



## φ Ingrédients (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)

## φ 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.



# 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

et taper :

<input type="radio"/>	page : tout
<input checked="" type="radio"/>	<input type="text" value="1"/>