Fondue chinoise

Préparation : 1 heure Cuisson : 1 heure Repos : 1 heure Personnes : 4

Ingrédients :

- 4 filets de sole
- 4 filets de truite
- 8 calamars
- 8 noix de st Jacques
- 8 queues de langoustines décortiquées

Pour le bouillon :

- 1,5 l de bouillons de volaille
- 1 c. à café de gingembre râpé
- 2 oignons blancs et 2 gousses d'ail pelés et émincés
- 100 g de champignons noirs
- 200g de chou chinois coupé en lanières
- 1 sachet de nouilles chinoise
- ciboulette ciselée

Pour la sauce :

- 10 cl de sauce soja
- gingembre frais râpé
- 1 c. à soupe de xérès
- 1 échalote hachée

Préparation :

Faites tremper les champignons noirs pendant 1 heure dans l'eau tiède.

Coupez les filets de poisson et les fruits de mer en morceaux, disposez-les sur un plat de service et placez-les au réfrigérateur.

Préparez le bouillon : faites chauffer le bouillon de volaille dans le caquelon.

Ajoutez le gingembre, les oignons blancs, l'ail, les champignons noirs, les lanières de chou, la ciboulette et les nouilles. Laissez cuire le temps que le bouillon réduise un peu.

Préparez la sauce : mélangez tous les ingrédients. Versez cette préparation obtenue dans une saucière.

Suggestion :

Servez le bouillon de cuisson dans des petits bols une fois que vous aurez terminé la dégustation des poissons et des fruits de mer.

On peut aussi prendre des morceaux de viande pour trumper dans le bouillon.