Voilà une recette à la fois dépaysante et parfumée, qui bouleverse les codes occidentaux du "chacun son assiette" et implique un grand nombre d'aliments. Goûts, appétit et appétence en appelleront à n'en choisir que quelques-uns, d'autres, à les goûter tous. Quoi qu'il en soit, ce sera un moment festif, puisque tous les convives partagent le même bouillon pour « cuire », chacun son tour ou en même temps, ses petits morceaux d'aliments.

Fondue façon asiatique

Ingrédients

Version carnée : poulet ou bœuf (paleron) découpé en lamelles
Version marine : crevettes décortiquées et fendues
Version végétarienne : cubes de tofu fumé
Pour toutes les versions (en quantité suffisante, en fonction du nombre de convives) :
- un bouillon de légumes ou de poule
- des carottes découpées en fines lamelles
- du chou chinois émincé
- un ou des oignons également émincés
- des pousses de soja
- des nouilles de riz pré-cuites
- des champignons noirs préalablement déshydratés ou rincés
- autre(s), au gré de vos idées et de votre créativité
- plusieurs feuilles de coriandre ciselées
- de la sauce *nioc-mâm* ou *tamari*

Recette

Dans une marmite à fondue, préparer un bouillon et y plonger les feuilles de coriandre ciselées et un peu d'huile de sésame pour parfumer la ou les sources[1] de **protéines**, ainsi que les autres ingrédients.

À table

- Maintenez le bouillon au chaud, sans le faire bouillir
- Piquez des morceaux d'aliments avec les pics à fondue, que vous plongez dans le bouillon pour les faire chauffer, et dégustez-les façon bouchées, une fois trempés dans la sauce soja

Astuce façon Lavoisier (« Rien ne se perd... »)

Vous pouvez réserver le bouillon, une fois le repas terminé, qui sera ainsi délicatement parfumé par l'ensemble des aliments cuits à table, et le consommer ultérieurement[2], tel quel ou en accompagnement (nouilles, etc.), une fois légèrement réchauffé.

Bon appétit

1 La multiplication des protéines, plus encore animales, n'est pas un bon calcul de manière régulière et sur le long cours, pour prévenir toutes pathologies au niveau colique.
2 Quelques jours tout au plus et conservé au réfrigérateur.