



Fondue chinoise de poisson et crevettes

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 6 personnes:

300g de crevettes d'Equateur décortiquées crues ASC

4 pavés de saumon ASC

250g d'églefin

Pour le bouillon :

2L d'eau

1 oignon

1 clou de girofle

1 piment sec

1 anis étoilé

2 cuillères à soupe de sauce soja

1 gousse d'ail écrasée

2 cuillères à soupe de sauce huitre

Sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler et égoutter et les crevettes et le poisson. Couper le saumon et l'églefin en gros cubes.
2. Mélanger tous les ingrédients nécessaires à la préparation du bouillon et laisser mijoter 2 heures.
3. Maintenir le bouillon chaud durant le repas, c'est en trempant les morceaux de poissons ou crevettes qu'ils vont cuire.
4. Servir accompagné de petites sauces de votre choix et de riz ou nouilles sautées.