

FONDUE BOURGUIGNONNE SAUCE TARTARE

Préparation de la sauce Tartare

- 1/4 litre de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de câpres
- **100 g de cornichons Lachaud**
- 1 petit oignon
- persil
- cerfeuil (frais ou sec)
- estragon (frais ou sec)
- ciboulette
- piment d'Espelette



Réaliser une bonne mayonnaise bien ferme.

Hacher finement l'oignon.

Placer les cornichons et les câpres dans le bol du mixer et les hacher finement.

Trier les herbes aromatiques et les ciseler.....de façon à obtenir 1 cuillère à soupe de chaque.

Ajouter tous les ingrédients à la mayonnaise. Bien assaisonner (elle doit être relevée).

Mélanger vigoureusement au fouet et réserver au frais.

Préparation de la fondue Bourguignonne

- 1 kg de viande rouge
- 400 g de carottes
- 400 g de concombre
- Tomates-cerises
- 1 kg de pommes de terre (selon taille)
- Salade verte
- Huile à fondue
- Sauce Tartare (ajouter également un assortiment de sauces telles que Ketchup, Barbecue, Moutarde pour les goûts et les envies de chacun)

Couper la viande rouge en cube et disposer dans un plat.

Éplucher les carottes et les concombres, évider les concombres puis couper le tout en fines lamelles.

Préparer la salade, laver les tomates et réserver le tout au frais.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou au four (coupées en deux dans la longueur, badigeonnées avec un peu d'huile et parsemées de fleur de sel ou d'épices).

Mettre sur la table avec le poêlon d'huile chaude.

Accompagner la viande avec l'assortiment de petits légumes sans oublier les sauces disposées dans des petits ramequins.

Lachaud