



Bouillon à fondue chinoise



INGRÉDIENTS :

- 2 gros oignons espagnols
- ¼ lb de beurre
- 2 boîtes de consommé de bœuf (2 x 282 ml)
- 2 ½ tasses d'eau
- ½ bouteille de vin rouge
- 3 c. à table de Bovril au bœuf
- 3 c. à table de sauce chili
- 1 c. à thé d'ail émincé
- 3 c. à thé de persil
- 3 feuilles de laurier
- 2 c. à thé de jus de citron frais
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION :

1. Couper les oignons en deux et ensuite en lanières.
2. Dans un grand chaudron, faire frire les oignons et l'ail dans le beurre pendant quelques minutes.
3. Ajouter les 2 boîtes de consommé de bœuf, l'eau et le vin rouge.
4. Incorporer le Bovril au bœuf, la sauce chili et le jus de citron.
5. Ajouter les épices : feuilles de laurier, sel et poivre.
6. Couvrir et porter le tout à ébullition.
7. Baisser le feu et laisser mijoter 10-15 minutes.
8. Filtrer le bouillon en transférant le tout dans les plats à fondu.

Notes :

- *Garder les oignons de côté, ceux-ci sont excellents et peuvent être servis avec la fondue.*
- *Pour deux plats à fondu, mais au besoin, ajouter une boîte de consommé de bœuf si la quantité pour deux plats n'est pas tout à fait suffisante.*