

# Fondue Charolaise

## LES SAUCES

Sauce bourguignonne: couper en petits dés 60 gr de lard de poitrine, blanchir, égoutter, dorer dans du beurre. Emincer oignons et champignons de Paris. Étuver dans du beurre 5 cuillères à soupe du mélange et deux autres cuillères de mirepoix. Incorporer le lard et faire blondir le tout en remuant. Ajouter 2 petites cuillères à soupe de farine. Mouiller avec 4 dl de vin rouge et 3 dl de bouillon. Ajouter un bouquet garni, saler, poivrer. Réduire de deux tiers. Passer au chinois et lier avec 50 g de beurre.

Sauce tartare: monter une mayonnaise en remplaçant le jaune d'œuf cru par un jaune d'œuf cuit dur. Ajouter de la ciboulette et de l'oignon finement hachés.

Sauce lyonnaise: hacher finement de l'oignon. En étuver trois cuillères à soupe avec une cuillère à soupe de beurre. Une fois bien fondu, ajouter 3 dl de

Pour quatre personnes

900 g de basses côtes  
2 grosses carottes  
1 céleri  
1 oignon  
1 poireau  
2 feuilles de laurier  
2 clous de girofle  
poivre et sel  
3 dl de vin blanc sec  
1,7 litre d'eau

## Préparation

Couper la viande en cubes de trois centimètres. Débiter les légumes en rondelles ou en dés. Dans une marmite, mettre la viande, les légumes, les liquides et les condiments. Laisser mijoter approximativement pendant deux heures. Il doit rester 1 litre de bouillon environ. Au moment de se mettre à table, verser la viande et le bouillon dans un caquelon. Servir avec les accompagnements.

vinaigre et 3 dl de vin blanc. Réduire presque à sec. Mouiller avec 2 dl de bouillon. Porter à ébullition pendant 3 ou 4 minutes. Passer au chinois et ajouter 1 cuillère à soupe de purée de tomate. Pour simplifier, on peut saupoudrer les oignons étuvés d'une cuillère à soupe de farine et déglacer avec un verre de vinaigre et un verre de vin blanc avant de réduire de moitié. Ajouter ensuite du bouillon.

La fondue charolaise peut s'accompagner de salades râpées: carotte, céleri; de riz, de frites, d'une sauce tartare, bourguignonne ou lyonnaise.