



E-book de recettes spécial fondue



SOMMAIRE

PRÉSENTATION	1
LES SAUCES POUR FONDUE	2
Sauce béarnaise	3
Sauce au poivre	4
Sauce tartare	5
Sauce bourguignonne	6
Sauce dijonnaise	7
Sauce chili	8
Sauce yaourt menthe concombre	9
LES DIFFÉRENTS TYPES DE FONDUES	10
Fondue de poisson	11
Fondue de la mer	12
Fondue japonaise	13
Fondue chinoise	14
Fondue savoyarde	15
Fondue bourguignonne	16
Fondue bressane	17
Fondue végétarienne	18

RECETTES DE FRITURE	19
Calamar à la romaine	20
Beignet de gruyère	21
Beignet d'aubergines basilic	22
Beignet de langoustines	23
Tempura de crevette à l'aigre douce	24
Rissoles gourmandes	25
Boulettes de viande frites	26
Beignets à la pâte à tartiner	27

 FRANÇAIS	1
 ENGLISH	28
 ITALIANO	58
 ESPAÑOL	88
 DEUTSCH	118

Les épuisettes à fondues sont très utiles pour partager un repas convivial, entouré des personnes qu'on aime. Grâce à elles, fini le morceau de pain qui tombe du pic dans la fondue.

Dans cet e-book, vous trouverez de nombreuses recettes qui rendront vos épuisettes indispensables, après l'avoir lu, impossible de s'en passer !

Nous avons concocté pour vous quelques recettes de sauces pour rendre vos fondues inoubliables, des recettes de fondues pour varier les plaisirs et également des recettes de beignets et de fritures pour vous régaler.



Ustensiles nécessaires pour les recettes :

Épuisettes pour fondue

appareil à fondue ou grande casserole

Sac congélation

Définitions :

Roux : mélange de farine et de matière grasse, coloré à feu moyen. Mouillé par du vin, du lait, un bouillon ou de l'eau permettant d'obtenir une sauce.

Ébullition : formation de bulles dans l'eau.

Chutney : sauce aigre-douce

Dégazer : évacuer le gaz de la pâte en la malaxant.

RECETTES DE SAUCES POUR FONDUE





SAUCE BÉARNAISE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients

- 60 ml de vinaigre de vin blanc
- 125 ml de vin blanc
- 2 échalotes françaises, hachées
- 1 branche d'estragon frais
- 4 jaunes d'œufs
- 180 ml de beurre, fondu et tempéré
- 15 ml d'estragon frais émincé
- Sel et poivre

Préparation

Faites bouillir le vin, le vinaigre, l'échalote et la branche d'estragon dans une casserole.

Poivrez et laissez réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que 3 cuillères à soupe puis tamisez.

Mettez la réduction de vinaigre dans un bol et fouettez au bain marie avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, la texture doit être aussi mousseuse.

Incorporer le beurre en filet hors du feu et retirer du bain-marie. Fouettez constamment. Ajoutez-y l'estragon.

Si la sauce semble trop épaisse, ajoutez un peu d'eau chaude en fouettant.

Remettez la sauce au bain marie quelques secondes au moment de servir.

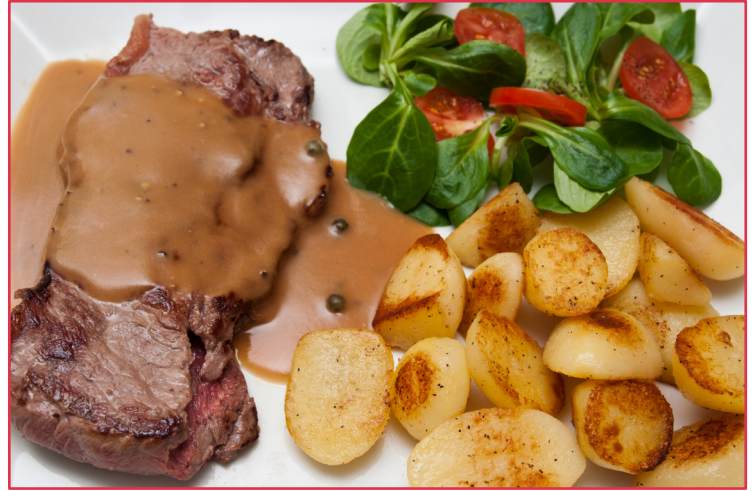


SAUCE AU POIVRE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients

- 53.5 g de beurre
- 40 g de farine
- Poivre moulu
- ¼ de litre d'eau
- 1.5 cube de bouillon de bœuf
- 1.5 c à soupe de vinaigre à l'estragon
- 1 c à café de poivre mignonnette

Préparation

Faites un roux avec le beurre et la farine. Ajoutez l'eau et mélangez.

Ajoutez le cube de bouillon, 1 c à soupe de vinaigre et une c à café de poivre mignonnette.

Ajoutez du poivre moulu au moment de servir.



LA SAUCE TARTARE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes



Ingrédients

- Un bouquet de fines herbes (cerfeuil, ciboulette, estragon, persil plat)
- 1 verre d'huile de tournesol
- 1 petit oignon
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à café de câpres
- 0.5 c à café de vinaigre
- Sel et poivre

Préparation

Hachez l'oignon finement, les herbes très finement et les câpres.

Mélangez dans un bol le jaune d'œuf, une c à café de moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre, fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène.

Continuez à fouetter et versez l'huile en filet pour avoir une mayonnaise.

Ajoutez-y les oignons, les herbes, les câpres et la cuillère à café restante de moutarde.

Gardez au frais jusqu'au moment de servir.



LA SAUCE BOURGUIGNONNE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients

- ½ litre de vin rouge de bourgogne
- 1 CàS de fond de veau
- 20g d'oignons hachés
- 20g d'échalotes
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Laissez le vin rouge réduire à moitié et ajoutez-y les oignons et les échalotes.

Laissez mijoter pendant 10 minutes.

Incorporez le veau et pour que la sauce soit liée et brillante ajoutez des petits morceaux de beurre, incorporez ce dernier en tournant.

Assaisonnez votre sauce selon votre goût.



LA SAUCE DIJONNAISE

Recette pour 4 personnes.

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients

- 40 cl de crème fraîche
- 2 oignons
- 3 c à soupe de moutarde
- Poivre, sel
- Ail
- Muscade
- Persil ou estragon
- beurre

Préparation

Émincez finement les oignons et faites-les dorer puis ajoutez la crème fraîche et la moutarde.

Assaisonnez avec le reste d'ingrédients (sel, poivre, muscade, persil, beurre, et l'ail) puis laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et qu'elle prenne une couleur moutarde.



LA SAUCE CHILI

Recette pour 4 personnes.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients

- 5 tomates
- 2 oignons rouges
- 1 gousse d'ail
- 3 piments thais
- 1 céleri
- 1 petit poivron vert
- 1 c à soupe de sucre
- 1 c à soupe de vinaigre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Coupez les tomates pelées en dés.

Émincez les oignons finement et hachez l'ail épluché ainsi que le céleri et le petit poivron.

Épépinez et hachez les piments finement.

Faites revenir les tomates dans de l'huile d'olive, saupoudrez de sucre et assaisonnez avec le sel et le poivre.

Ajoutez l'ail, les piments, le poivron et le céleri hachés.

Ajoutez le vinaigre et mélangez puis laissez réduire à petit feu. Mixez la sauce à la fin et servez avec vos fondues.



LA SAUCE YAOURT MENTHE ET CONCOMBRE

Recette pour 4 personnes.

Temps de préparation : 5 minutes



Ingrédients

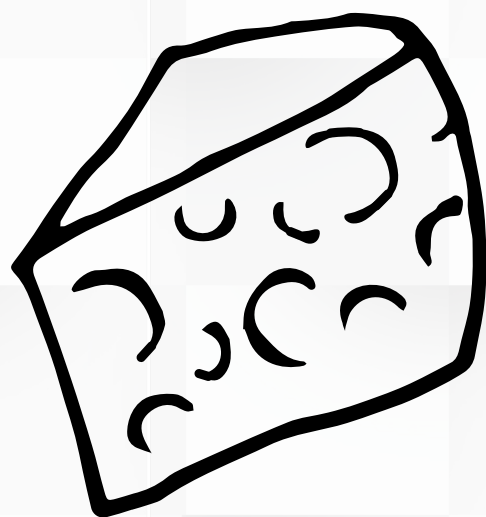
- 180 ml de mayonnaise
- Concombre
- 3 c à soupe de yaourt grec
- 1 c à soupe de menthe
- 1 c à soupe de persil
- 1 c à thé d'ail
- Sel et poivre

Préparation

Pelez, épépinez et coupez les concombres en petits dés, hachez finement la menthe, le persil, l'ail.

Mélangez le tout avec la mayonnaise et le yaourt grec dans un bol et gardez au frais.

RECETTES DE DIFFÉRENTES FONDUES





FONDUE DE POISSONS

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 14 minutes



Ingrédients

- Épuisettes pour fondues
- 100 g de thon
- 100 g de saumon
- 100 g de cabillaud
- 8 gambas décortiquées crues
- 1 poireau
- 1 oignon
- 4 brins de ciboulette
- 10cl de vin blanc
- 1 sachet de court-bouillon

Préparation

Coupez les carottes et l'oignon en fines lamelles, émincez le poireau et coupez la ciboulette grossièrement.

Dans une cocotte, faites frémir le vin blanc et le court-bouillon dans 1,5l d'eau bouillante. Ajoutez les légumes et laissez cuire 10 min. Assaisonnez le tout.

Coupez les poissons en grands dés, et maintenez-les par des piques en bois avec les gambas.

Mettez-les dans les épuisettes pour fondue et plongez-les dans la cocotte frémissante pendant 4 min et dégustez au fur et à mesure.

Préchauffer la friteuse et plongez-les dans l'huile chaude. Faire dorer pendant 8 minutes et égouttez avec un papier absorbant. Servez chaud !



FONDUE DE LA MER

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure



Ingrédients

- Épuisettes pour fondues
- 2l d'eau
- 1 poireau
- 1c à café de piment d'Espelette
- 1 c à soupe de thym
- 1 cube de bouillon de poule
- 2 cubes de bouillons de légumes
- 1 c à café de curry en poudre
- 1 échalote
- 2 filets de lieu noir
- 15 grosses crevettes crues
- 12 coquilles saint-jacques surgelées

Préparation

Le bouillon : mettez l'eau et les cubes, le piment d'Espelette, le thym, le sel et le poivre dans une casserole, ajoutez ensuite le poireau et l'échalote. Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure

Décortiquer les crevettes, couper les queues, nettoyer les saint-jacques et retirer le corail. Coupez le lieu noir en petite portion. Gardez au frais et couvrir de papier film pendant 1 heure.

Placez le bouillon brûlant dans un chauffe-plat ou un appareil à fondue et mettez-y les épuisettes pour que les convives puissent cuire leur poisson.



FONDUE JAPONAISE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients

- Épuisettes pour fondues
- 1kg de contre-filet de bœuf
- 8 ciboules
- 8 champignons parfumés
- 1 oignon, 1 échalote
- 100 g d'algues marines séchées
- ½ verre de saké
- 4 écheveaux de nouilles aux œufs
- 4 œufs
- 200g de céleri en branches
- 4 brins de persil
- 2 carottes
- 200g de pousses de bambou
- 33g de saindoux
- ½ verre de sauce de soja
- 2 c à s de sucre.

Préparation

Tranchez le bœuf en tranches très fines comme du papier.

Émincez les ciboules, champignons, carottes, oignons et les pousses de bambou puis disposez-les dans un grand plat.

Mélangez ensuite les algues, le saké, et le soja dans un récipient.

Installez un réchaud sur la table et posez une grande poêle dessus puis mettez-y les épuisettes pour fondue. Cuire les légumes par étape.

Faites fondre un peu de saindoux, ensuite mijoter un peu de légumes et de nouilles pendant 15 mn. Poussez-les vers le contour de la poêle pour cuire une petite quantité de viande pendant 5 mn.

Versez une partie de la sauce sur le tout et répétez cette cuisson au fur et à mesure de la consommation.

Cassez un œuf dans chaque bol, prenez une partie des garnitures cuites puis trempez chaque bouchée dans votre œuf cru.



FONDUE CHINOISE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients

- Épuisettes pour fondues
- 150 g de bœuf
- 150 g de filet de porc
- 150 g de chou vert
- 750ml de bouillon de volaille
- 150g de blanc de poulet
- 150g de brocolis
- 2 gousses d'ails
- 60 ml de sauce aigre douce

Préparation

Coupez les filets en fines lanières et émincez les légumes.

Laissez mijoter à température moyenne le bouillon de volaille, la sauce aigre douce, et l'ail haché.

Disposez le récipient à fondue sur le réchaud et présentez les ingrédients

Plongez les aliments dans le bouillon pour les cuire et utilisez les épuisettes pour fondue.



FONDUE SAVOYARDE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondues
- 266.5g de comté
- 266.5g de Beaufort
- 133.5g d'emmental
- 20cl de vin blanc sec
- 2/3 c à c de muscade
- 2/3 c à c de maïzena
- 2/3 verres de liqueur de kirsch
- 2/3 gousse d'ail
- 2/3 pincée de poivre
- 2/3 œuf (jaune)

Préparation

Tranchez les fromages en dés.

Frottez le récipient à fondue avec la gousse d'ail et laissez-la dedans. Versez 25cl de vin blanc et faites chauffer.

Dans un autre récipient puis versez le vin blanc restant 5cl, la maïzena et la muscade, remuez et réservez.

Quand le vin s'agite, mettez les épousettes pour fondue dans le caquelon et versez le fromage en étape sans cesser de remuer avec sur feu doux.

Quand le fromage est fondu, versez le mélange de vin, muscade et maïzena et remuez sans cesse.

La préparation doit être onctueuse, poivrez et versez le kirsch. Mettez le jaune d'œuf dans le caquelon (poêle de l'appareil à fondue) et servez-vous !



FONDUE BOURGUIGNONNE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondues
- 800g de filet de viande de bœuf
- 1l d'huile de pépin de raisin
- Sauce béarnaise
- Sauce tartare
- Ketchup
- Chutney
- Moutarde
- Confit d'oignon

Préparation

Tranchez la viande en cubes d'environ 1.5 cm.

Dans une casserole, versez l'huile de pépins de raisin et laissez mijoter jusqu'à la limite de l'ébullition. Puis videz-la dans l'appareil à fondue, faites mijoter à bonne température sur l'appareil sans porter à ébullition.

Mettez les cubes de viande dans les épuisettes et plongez-les dans l'appareil à fondue. Laissez cuire jusqu'à ce que la viande soit cuite à votre goût.

Bien disposez les sauces sur le côté dans des petits bols et y plongez chaque bouchée et servez-vous !



FONDUE BRESSANE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients :

- Épousettes pour fondues
- 600 g de blanc de poulet
- 200 g de chapelure
- 2 blancs d'œufs
- 1 c à café de paprika
- 1 c à café de curcuma
- Sel et poivre
- 1l d'huile de friture

Préparation

Coupez les blancs de poulet en morceaux. Salez et poivrez.

Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux.

Mélangez la chapelure avec le paprika et le curcuma.

Chauffez l'huile jusqu'à atteindre une température entre 170 et 180°C

Plongez les morceaux de poulets dans les œufs battus puis enrobez-les de la chapelure.

Plongez le tout dans les épousettes pour fondue puis faites frémir dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

Une fois cuites, mettez-les sur du papier absorbant, puis dégustez avec votre salade préférée et une bonne sauce de votre choix.



FONDUE VÉGÉTARIENNE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondues
- ½ chou nappa
- 4 courgettes
- 2 poireaux
- 3 et ½ tasses de fèves germées de soja
- 28 champignons de paris
- 600 g de tofu ferme régulier
- 3 c à soupe de jus de citron
- 5 c à soupe de graines de sésame
- ¼ de tasse de sauce soja
- 375 ml d'eau
- 3 tasses de bouillon de légumes

Préparation

Coupez tous les légumes en fines lamelles et pour le chou juste les défaire en feuilles.

Coupez le tofu en cubes de 1,5 cm de côté et placez-les sur l'assiette.

Versez le jus de citron et la sauce soja dans un bol. Pilez les graines de sésame, mélangez avec le jus et la sauce.

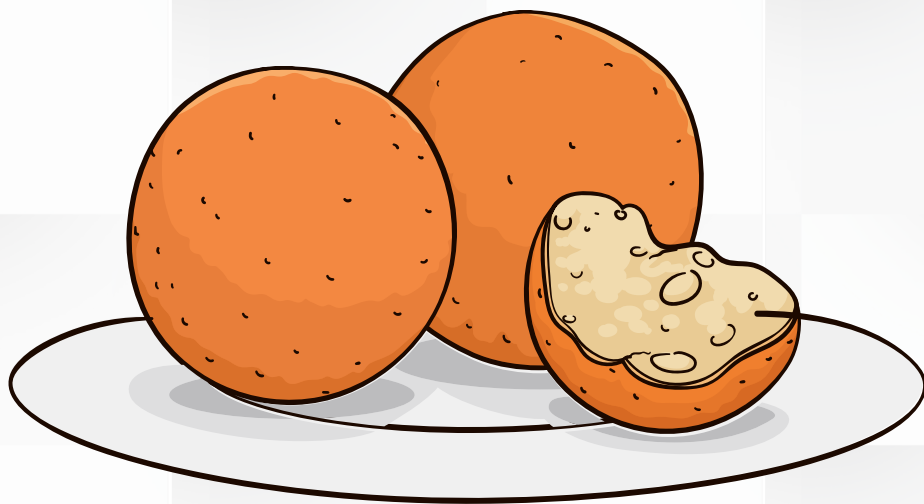
Portez le bouillon à ébullition dans une casserole, puis transvaser assez de bouillon dans l'appareil à fondue pour qu'il soit rempli au $\frac{3}{4}$.

Prélevez 3 cuillerées à soupe de bouillon par personne et ajoutez-les au bol de sauce de soja et de citron, mélangez et répartissez dans les bols de chaque convive.

Mette le caquelon sur le réchaud en laissant mijoter le bouillon pendant le repas.

Chaque convive mettra des morceaux de tofu et de légumes dans les épuisettes pour fondue et plongez-les dans le bouillon jusqu'à ce qu'ils soient cuits à son goût.

RECETTES DE FRITURE





CALAMARS A LA ROMAINE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients :

- 400g d'anneaux de calamars
- 1 verre de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 4 pincées de poivre
- 2 œufs
- 1 litre d'huile pour friture
- 2 citrons coupés en quartier

Préparation

Chauffez l'huile dans votre sauteuse, casserole ou appareil à fondue.

Dans un sac congélation, mettez les calamars lavés avec la farine, le sel et le poivre.

Bien agiter le sac pour que le tout se mélange.

Cassez les œufs dans un bol et battez-les.

Plongez les calamars farinés dans les deux œufs battus et passez-les dans les épaisettes pour fondue puis plongez le tout dans l'huile bouillante.

Mettez-les sur du papier absorbant une fois ceux-ci dorés et dégustez avec le jus des citrons.



BEIGNETS DE GRUYÈRE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondue
- 152 g de gruyère râpé
- 152 g de farine
- 4 œufs
- 52g de beurre
- 35cl d'eau
- Piment de Cayenne, sel et poivre
- Huile pour friture

Préparation

Portez l'eau à ébullition puis ajoutez le beurre et le sel. Ajoutez également la farine et mélanger jusqu'à ce que le mélange n'adhère plus à la casserole.

Cassez les œufs un à un dans la pâte et ajoutez-y le gruyère et 2 pincées de poivre.

A l'aide de vos mains, réalisez des boules avec la pâte.

Faites chauffer de l'huile puis placez les beignets dans les épuisettes à fondue et plongez-les dans la friteuse.

Augmentez la température dès que les beignets commencent à gonfler jusqu'à ce qu'ils dorent.

Égouttez-les maintenant sur du papier absorbant et dégustez avec vos sauces préférées.



BEIGNETS D'AUBERGINES BASILIC

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondue
- ½ aubergine
- 75g de farine
- 7.5 cl de bière
- Basilic
- ½ œuf
- Poivre et sel

Préparation

Séparez le jaune et le blanc d'œuf, mettez le jaune dans un saladier et mélangez-le avec la farine et la bière jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement dans le mélange précédent, assaisonnez la pâte et ajoutez le basilic. Laissez reposer pendant 1h au frigo.

Coupez l'aubergine en fines tranches.

Faites chauffer l'huile et plongez les épousettes dans l'huile.

Passez les aubergines dans la pâte et plongez-les sur les épousettes dans l'huile.

Quand ils sont bien dorés, égouttez-les sur un papier absorbant et dégustez-les quand ils sont tièdes.



BEIGNETS DE LANGOUSTINES

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure et 10 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondue
- 30 langoustines
- 150 g de farine
- 3 c à soupe d'huile
- 1 grosse pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- De l'huile pour friture
- 2 œufs
- ½ verre de vin blanc sec
- 1 citron
- persil

Préparation

Mélangez la farine, l'huile, le vin, le sel et la levure jusqu'à ce que la pâte soit épaisse et qu'elle coule sur le fouet. Laissez reposer dans un endroit tiède pour 1h puis ajouter les jaunes d'œufs.

Montez les blancs en neige et quand ils sont bien fermes incorporez-les en étapes dans la pâte à l'aide d'une spatule. Laisser reposer 10mn.

Décortiquer les langoustines sans enlever la queue. Arrosez-les du jus de citron et assaisonnez.

Trempez les langoustines dans la pâte puis mettez-les dans les épuisettes et plongez le tout dans l'huile préchauffée.

Retournez les beignets pour qu'ils dorent des deux côtés. Dégustez avec de la sauce tartare.



TEMPURA DE CREVETTES SAUCE AIGRE DOUCE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondue
- 20 crevettes roses cuites
- 100 g de farine
- Sauce aigre douce
- 15 cl d'eau glacée
- 1 jaune d'œuf
- Huile de tournesol

Préparation

Décortiquer les crevettes, et garder la queue et la carapace juste à la base.

Battez le jaune d'œuf avec l'eau glacée et y incorporer la farine. Pour éviter les grumeaux, il est conseillé de tamiser la farine.

Plongez les crevettes dans la pâte puis posez-les dans les épuisettes et mettez-les dans l'huile de tournesol chaude

Laissez cuire les tempuras jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égouttez sur du papier absorbant et dégustez avec la sauce aigre douce.



RISSOLES GOURMANDES

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondue
- 200 g farine
- 2 œufs
- Eau
- 500 g de viande cuite de bœuf haché
- 2 échalotes
- Persil
- Huile pour friture
- 1 pincée de sel, poivre

Préparation

Constituez la pâte en faisant un puit avec la farine. Mélangez un œuf à la pâte et ajoutez de l'eau jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.

Hachez les échalotes et mélangez-les avec la viande de bœuf hachée, préalablement cuite, incorporez un œuf pour les lier et assaisonnez.

Étalez la pâte et formez des ronds à l'aide d'un bol. Mettre 1 c. à soupe de viande hachée sur un rond, repliez-le et refermez-le avec un peu d'eau sur le contour. Continuez avec l'opération pour les rissoles restantes.

Placez les rissoles sur les épuisettes puis dans dans la friteuse. Cuire jusqu'à ce qu'elles dorent. A la sortie mettez sur du papier absorbant et dégustez.



BOULETTES DE VIANDE FRITES

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 08 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour frites
- 500 g de viandes hachés
- 2 œufs
- 3 branches de persil
- 3 c à soupe de chapelure
- 2 c à café de curry
- 2 oignons
- Huile pour friture
- sel, poivre

Préparation

Émincez finement les oignons, ciseler le persil.

Fouettez les œufs dans un bol avec du sel et du poivre.

Mélangez dans un bol la viande et les oignons, puis ajoutez-y le curry, la chapelure, l'œuf et le persil. Bien mélanger le tout.

Formez les boulettes à l'aide d'une cuillère.

Préchauffer la friteuse et plongez-les dans l'huile chaude à l'aide des épuisettes. Faire dorer pendant 8 minutes et égouttez avec un papier absorbant. Servez chaud !



BEIGNETS À LA PÂTE À TARTINER

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 3 heures et 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients :

- Épuisettes pour fondue
- 333 g de farine
- 67 g de pâte à tartiner
- Sucre glace
- 33 g de maïzena
- 25 g de sucre en poudre
- 0.75 c à soupe de levure boulangère en poudre
- 1 œuf
- 133 g de lait
- 50 g de beurre
- 1.25 c à café de levure chimique

Préparation

Faites fondre le beurre au bain marie.

Mélangez dans un bol: la maïzena, l'œuf, les levures, le lait, le beurre fondu et le sucre. Puis travaillez la pâte.

Laissez reposer la pâte à température ambiante et dans un bol couvert d'un torchon pendant 1h30. Elle doublera de volume.

Dégazer la pâte, c'est -à -dire, malaxez-la et abaissez-la à 1 cm d'épaisseur avec un rouleau.

Avec un emporte-pièce, faites des petits ronds dans la pâte et laissez reposer sur une plaque légèrement farinée pour 1h30 afin qu'elles doublent de volume.

Mettez-les dans les épuisettes et frire dans l'huile chaude jusqu'à ce que les beignets soient bien gonflés et dorés.

Égouttez les beignets et fourrez-les de pâte à tartiner à l'aide d'une poche à douille lisse. Saupoudrez de sucre glace.



E-book of special fondue recipes



Sauces
Fondues
Beignets

SUMMARY

PRESENTATION	31
FONDUE SAUCES	32
Bearnaise sauce	33
Pepper sauce	34
Tartare sauce	35
Burgundy sauce	36
Dijon sauce	37
Chile sauce	38
Mint and cucumber yoghurt sauce	39
THE DIFFERENT TYPES OF FONDUE	40
Fish fondue	41
Fondue of the sea	42
Japanese Fondue	43
Chinese Fondue	44
Savoyard Fondue	45
Burgundy Fondue	46
Bresse fondue	47
Vegetarian fondue	48

FRYING RECIPE	49
Romane squid	50
Gruyere fritters	51
Aubergine and basil fritters	52
Scampi fritters	53
Shrimp tempura with sweet and sour sauce	54
Gourmet Rissoles	55
Fried meatballs	56
Doughnuts with spread	57

Utensils needed for the recipes :

Fondue scoops
Fondue set or large saucepan
Freezer bag

Definitions :

Roux: a mixture of flour and fat, coloured over medium heat. Moistened with wine, milk, stock or water to make a sauce.

Boiling: formation of bubbles in water.

Chutney: a sweet and sour sauce

To deflate: removing the gas from the dough by kneading it.

Fondue sieves are very useful for sharing a convivial meal, surrounded by people you love. Thanks to it, no more bread falling from the peak into the fondue.

In this ebook, you will find many recipes that will make your fondue sieves indispensable. Once you have read it, it will be impossible to do without them!

We have concocted a few recipes for sauces to make your fondues unforgettable, recipes for fondues to vary the pleasures and also recipes for fritters and fried food to delight you.



FONDUE SAUCES





BEARNAISE SAUCE

Recipe for 4 people

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 10 minutes



Ingredients

- 60 ml white wine vinegar
- 125 ml white wine
- 2 French shallots, chopped
- 1 sprig fresh tarragon
- 4 egg yolks
- 180 ml butter, melted and tempered
- 15 ml fresh tarragon, chopped
- salt and peppe

Preparation

Bring the wine, vinegar, shallot and tarragon sprig to the boil in a saucepan.

Add pepper and reduce until only 3 tablespoons remain, then sieve.

Put the vinegar reduction in a bowl and whisk with the egg yolks in a water bath until it thickens, the texture should be equally frothy.

Drizzle in the butter off the heat and remove from the water bath. Whisk constantly. Add the tarragon.

If the sauce seems too thick, add a little hot water while whisking.

Return the sauce to the water bath for a few seconds before serving.



PEPPER SAUCE

Recipe for 4 people

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 15 minutes



Ingredients

- 53.5 g butter
- 40 g of flour
- Ground pepper
- ¼ litre of water
- 1.5 beef stock cube
- 1 tsp mignonette pepper
- 1.5 tablespoons tarragon vinegar

Preparation

Make a roux with the butter and flour. Add the water and mix.

Add the stock cube, 1 tablespoon of vinegar and 1 teaspoon of pepper.

Add ground pepper just before serving.



TARTAR SAUCE

Recipe for 4 people

Preparation time: 15 minutes



Ingredients

- A bunch of herbs (chervil, chives, tarragon, flat parsley)
- 1 glass of sunflower oil
- 1 small onion
- 1 egg yolk
- 1 teaspoon capers
- 0.5 teaspoon vinegar
- salt and pepper

Preparation

Chop the onion finely, the herbs finely and the capers finely.

Mix the egg yolk, one teaspoon of mustard, vinegar, salt and pepper in a bowl and whisk until well blended.

Continue whisking and drizzle in the oil to make a mayonnaise.

Add the onions, herbs, capers and the remaining teaspoon of mustard.

Keep chilled until ready to serve.



BURGUNDY SAUCE

Recipe for 4 people

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 30 minutes



Ingredients

- ½ litre of red Burgundy wine
- 1 tablespoon of veal stock
- 20g chopped onions
- 20g of shallots
- Butter
- Salt and freshly ground pepper

Preparation

Reduce the wine by half and add the onions and shallots.

Simmer for 10 minutes.

Stir in the veal and to make the sauce bind and shine, add small pieces of butter, stirring in the butter.

Season the sauce to taste.



DIJON SAUCE

Recipe for 4 people.

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 30 minutes



Ingredients

- 40 cl of fresh cream
- 2 onions
- 3 tablespoons of mustard
- pepper, salt
- Garlic
- Nutmeg
- parsley or tarragon
- butter

Preparation

Finely chop the onions and brown them, then add the crème fraîche and mustard.

Season with the remaining ingredients (salt, pepper, nutmeg, parsley, butter, and garlic) and simmer until the sauce is thick and mustard-coloured.



CHILE SAUCE

Recipe for 4 people.

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 20 minutes



Ingredients

- 5 tomatoes
- 2 red onions
- 1 clove of garlic
- 3 Thai chillies
- 1 celery
- 1 small green pepper
- 1 tablespoon of sugar
- 1 tablespoon vinegar
- olive oil
- salt and pepper

Preparation

Dice the peeled tomatoes.

Finely chop the onions and mince the peeled garlic as well as the celery and the small pepper.

Remove the seeds and finely chop the chillies.

Fry the tomatoes in olive oil, sprinkle with sugar and season with salt and pepper.

Add the chopped garlic, chillies, pepper and celery.

Add the vinegar and mix and reduce over a low heat. Mix the sauce at the end and serve with your fondues.



MINT AND CUCUMBER YOGHURT SAUCE

Recipe for 4 people.

Preparation time: 5 minutes



Ingredients

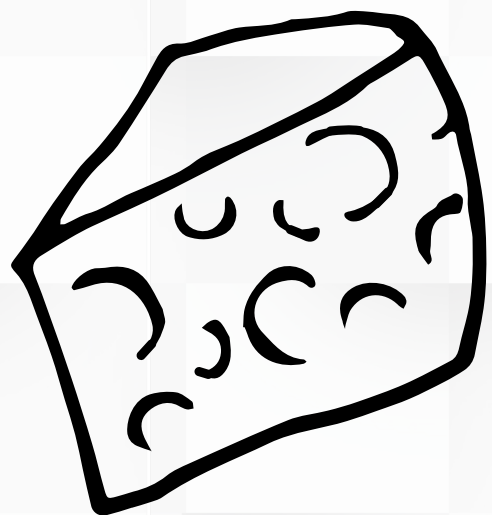
- 180 ml mayonnaise
- Cucumber
- 3 tbsp. Greek yoghurt
- 1 tbsp mint
- 1 tbsp. parsley
- 1 tsp garlic
- salt and pepper

Preparation

Peel, seed and dice the cucumbers, finely chop the mint, parsley and garlic.

Mix everything with the mayonnaise and Greek yoghurt in a bowl and keep in a cool place.

THE DIFFERENT TYPES OF FONDUE





FISH FONDUE

Recipe for 4 people

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 14 minutes



Ingredients

- Fondue sieves
- 100 g tuna
- 100 g of salmon
- 100 g cod
- 8 raw shelled prawns
- 1 leek
- 1 onion
- 4 sprigs of chives
- 10cl white wine
- 1 sachet of court-bouillon

Preparation

Cut the carrots and onion into thin strips, slice the leek and chop the chives roughly.

Bring the white wine and the court-bouillon to the boil in 1.5l of boiling water. Add the vegetables and cook for 10 minutes. Season everything.

Cut the fish into large cubes and hold them together with the prawns with wooden skewers.

Put them in the fondue nets and plunge them into the simmering pan for 4 min and eat as you go.

Preheat the deep fryer and plunge them into the hot oil. Brown for 8 minutes and drain with paper towels. Serve hot!



FONDUE OF THE SEA

Recipe for 4 people

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 1 hour



Ingredients

- Fondue sieves
- 2l water
- 1 leek
- 1 teaspoon Espelette pepper
- 1 tbsp. thyme
- 1 chicken stock cube
- 2 vegetable stock cubes
- 1 tsp curry powder
- 1 shallot
- 2 fillets of saithe
- 15 large raw shrimp
- 12 frozen scallops

Preparation

The stock: put the water and cubes, chilli pepper, thyme, salt and pepper in a pan, then add the leek and shallot. Simmer on low heat for 1 hour.

Peel the shrimp, cut off the tails, clean the scallops and remove the coral. Cut the saithe into small portions. Keep cool and cover with cling film for 1 hour.

Place the hot broth in a warmer or fondue machine and put the landing nets in so that the guests can cook their fish.



JAPANESE FONDUE

Recipe for 4 people

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 30 minutes



Ingredients

- Fondue sieves
- 1kg of beef sirloin
- 8 chives
- 8 fragrant mushrooms
- 1 onion, 1 shallot
- 100 g dried seaweed
- ½ glass of sake
- 4 skeins of egg noodles
- 4 eggs
- 200g celery sticks
- 4 sprigs of parsley
- 2 carrots
- 200g bamboo shoots
- 33g of lard
- ½ glass of soy sauce
- 2 tablespoons of sugar.

Preparation

Slice the beef into paper-thin slices.

Chop the chives, mushrooms, carrots, onions and bamboo shoots and place them in a large dish.

Mix the seaweed, sake and soy in a bowl.

Set up a stove on the table and place a large frying pan on top, then put the fondue nets in it. Cook the vegetables in stages.

Melt some lard, then simmer some vegetables and noodles for 15 minutes. Push them to the edge of the pan to cook a small amount of meat for 5 minutes.

Pour some of the sauce over it and repeat this cooking as you eat.

Break an egg into each bowl, take some of the cooked toppings and then dip each bite into your raw egg.



CHINESE FONDUE

Recipe for 4 people

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 30 minutes



Ingredients

- Fondue ladles
- 150 g beef
- 150 g pork tenderloin
- 150g of green cabbage
- 750ml chicken stock
- 150g chicken breast
- 150g broccoli
- 2 cloves of garlic
- 60 ml sweet and sour sauce

Preparation

Cut the fillets into thin strips and chop the vegetables.

Simmer the chicken stock, sweet and sour sauce and chopped garlic at medium temperature.

Place the fondue pot on the stove and present the ingredients

Dip the food into the broth to cook it and use the fondue nets.



SAVOYARD FONDUE

Recipe for 4 people

Preparation time: 40 minutes

Cooking time: 20 minutes



Ingredients

- Fondue sieves
- 266.5g Comté cheese
- 266.5g Beaufort cheese
- 133.5g emmental cheese
- 20cl dry white wine
- 2/3 tsp nutmeg
- 2/3 tsp cornflour
- 2/3 glasses of kirsch liqueur
- 2/3 clove of garlic
- 2/3 pinch of pepper
- 2/3 egg (yolk)

Preparation

Slice the cheeses into cubes.

Rub the fondue pot with the garlic clove and leave it in. Pour in 25cl of white wine and heat.

Pour the remaining 5cl of white wine, cornflour and nutmeg into another pot, stir and set aside.

When the wine is stirring, put the fondue nets in the caquelon and pour the cheese in stages without stopping stirring over a low heat.

When the cheese has melted, pour in the wine, nutmeg and cornflour mixture and stir constantly.

The mixture should be smooth, add pepper and kirsch. Put the egg yolk in the fondue pot and serve!



BURGUNDY FONDUE

Recipe for 4 people

Preparation time: 40 minutes

Cooking time: 20 minutes



Ingredients

- Fondue ladles
- 800g beef fillet
- 1l grape seed oil
- Bearnaise sauce
- Tartar sauce
- Ketchup
- Chutney
- Mustard
- Onion confit

Preparation

Slice the meat into 1.5 cm cubes.

Pour the grape seed oil into a saucepan and simmer until just before boiling. Then pour it into the fondue machine, simmer at the right temperature on the machine without bringing to the boil.

Put the meat cubes in the landing nets and plunge them into the fondue machine. Leave to cook until the meat is cooked to your liking.

Arrange the sauces on the side in small bowls and dip each bite in and serve yourself!



BRESSE FONDUE

Recipe for 4 people

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 15 minutes



Ingredients

- Fondue spoons
- 600 g chicken breast
- 200 g breadcrumbs
- 2 egg whites
- 1 tsp paprika
- 1 tsp turmeric
- salt and pepper
- 1l frying oil

Preparation

Cut the chicken breasts into pieces. Season with salt and pepper.

Beat the egg whites until frothy.

Mix the breadcrumbs with the paprika and turmeric.

Heat the oil to between 170 and 180°C

Dip the chicken pieces into the beaten eggs and coat with the breadcrumbs.

Dip them into the fondue pots and fry in the hot oil until golden brown

Once cooked, put them on paper towels and enjoy with your favourite salad and a good sauce of your choice.



VEGETARIAN FONDUE

Recipe for 4 people

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 15 minutes



Ingredients

- Spoons for fondues
- ½ cup of nappa cabbage
- 4 courgette
- 2 leeks
- 3 and ½ cups of bean sprouts
- 28 button mushrooms
- 600 g regular firm tofu
- 3 tbsp lemon juice
- 5 tbsp sesame seeds
- ¼ cup soy sauce
- 375 ml water
- 3 cups of vegetable stock

Preparation

Cut all the vegetables into thin strips and for the cabbage just break it into leaves.

Cut the tofu into 1.5 cm cubes and place them on the plate.

Pour the lemon juice and soy sauce into a bowl. Crush the sesame seeds and mix with the juice and sauce.

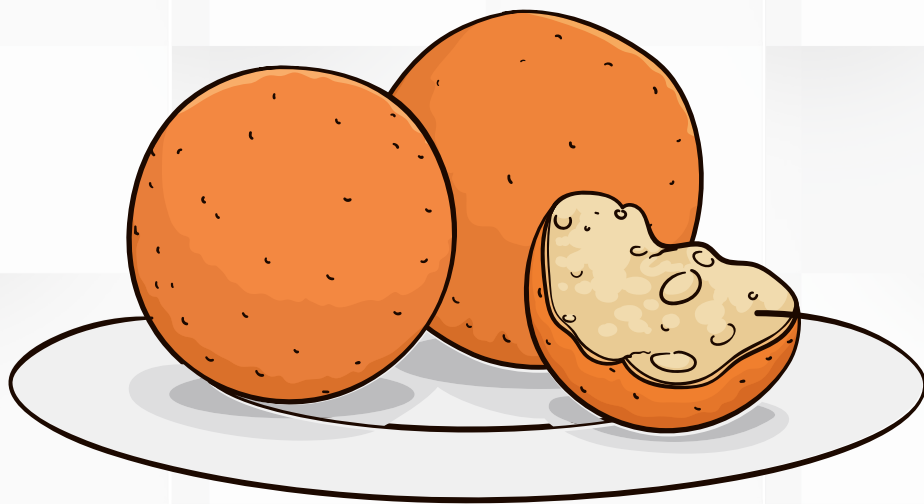
Bring the stock to the boil in a saucepan, then transfer enough stock to the fondue pot so that it is $\frac{3}{4}$ full.

Scoop 3 tablespoons of broth per person and add to the bowl of soy and lemon sauce, stir and divide among the bowls of each guest.

Put the caquelon on the stove and let the broth simmer during the meal.

Each guest will put pieces of tofu and vegetables in the fondue bowls and dip them into the broth until they are cooked to their liking.

FRYING RECIPES





ROMAN SQUID

Recipe for 4 people

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 15 minutes



Ingredients

- 400g squid rings
- 1 glass of flour
- ½ teaspoon of salt
- 4 pinches of pepper
- 2 eggs
- 1 litre of oil for frying
- 2 lemons cut into quarters

Preparation

Heat the oil in your frying pan, saucepan or fondue machine.

Put the washed squid in a freezer bag with the flour, salt and pepper.

Shake the bag well so that everything mixes together.

Break the eggs into a bowl and beat them.

Dip the floured squid into the two beaten eggs and pass them through the fondue nets, then dip them into the boiling oil.

Put them on absorbent paper once they are golden and enjoy with the juice of the lemons.



GRUYERE FRITTERS

Recipe for 4 people

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 10 minutes



Ingredients

- Fondue sieves
- 152 g grated Gruyere cheese
- 152 g flour
- 4 eggs
- 52g butter
- 35cl water
- Cayenne pepper, salt and pepper
- Oil for frying

Preparation

Bring the water to the boil and then add the butter and salt. Add the flour and stir until the mixture no longer sticks to the pan.

Break the eggs one by one into the batter and add the Gruyere cheese and 2 pinches of pepper.

Use your hands to form the dough into balls.

Heat up some oil and place the fritters in the frying pans and put them in the deep fryer.

Increase the temperature as soon as the doughnuts start to puff up until they are golden brown.

Drain on paper towels and enjoy with your favourite sauces.



AUBERGINE AND BASIL FRITTERS

Recipe for 4 people

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 10 minutes



Ingredients

- Fondue sieves
- ½ aubergine
- 75g flour
- 7.5 cl beer
- Basil
- ½ egg
- pepper and salt

Preparation

Separate the yolk and the white of the egg, put the yolk in a bowl and mix it with the flour and the beer until you obtain a smooth paste.

Beat the egg whites until stiff and fold them gently into the previous mixture, season the mixture and add the basil. Leave to rest for 1 hour in the fridge.

Cut the aubergine into thin slices.

Heat the oil and dip the landing nets in the oil.

Dip the aubergines into the batter and then into the oil on the nets.

When they are golden brown, drain them on a paper towel and eat them when they are warm.



SCAMPI FRITTERS

Recipe for 4 people

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 10 minutes

Resting time: 1 hour and 10 minutes



Ingredients

- Fondue scoops
- 30 langoustines
- 150 g flour
- 3 tablespoons of oil
- 1 large pinch of baking powder
- 1 pinch of salt
- Oil for frying
- 2 eggs
- ½ glass of dry white wine
- 1 lemon
- parsley

Preparation

Mix the flour, oil, wine, salt and yeast until the dough is thick and flows over the whisk. Leave to rest in a warm place for 1 hour and then add the egg yolks.

Beat the egg whites until stiff and fold them into the dough in stages using a spatula. Leave to rest for 10 minutes.

Shell the scampi without removing the tail. Sprinkle them with lemon juice and season.

Dip the scampi in the batter, then put them in the nets and dip them in the preheated oil.

Turn the fritters over so that they brown on both sides. Serve with tartar sauce



SHRIMP TEMPURA WITH SWEET AND SOUR SAUCE

Recipe for 4 persons

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 15 minutes



Ingredients

- Fondue sieves
- 20 cooked prawns
- 100 g flour
- Sweet and sour sauce
- 15 cl ice water
- 1 egg yolk
- Sunflower oil

Preparation

Peel the shrimp, keeping the tail and shell just at the base.

Beat the egg yolk with the ice water and mix in the flour. To avoid lumps, it is advisable to sift the flour.

Dip the shrimp in the batter, then place them in the nets and put them in the hot sunflower oil.

Cook the tempura until they are golden brown. Drain on paper towels and serve with the sweet and sour sauce.



GOURMET RISSOLES

Recipe for 4 people

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 10 minutes



Ingredients

- Fondue sieves
- 200 g flour
- 2 eggs
- water
- 500 g cooked minced beef
- 2 shallots
- Parsley
- Oil for frying
- 1 pinch of salt, pepper

Preparation

Make the dough by making a well with the flour. Mix an egg with the dough and add water until you get a homogeneous ball.

Chop the shallots and mix them with the chopped beef, previously cooked, add an egg to bind them and season.

Roll out the dough and shape it into rounds with a bowl. Put 1 tablespoon of minced meat on a round, fold it over and seal it with a little water around the edge. Continue with the operation for the remaining rissoles.

Place the rissoles on the landing nets and then in the deep fryer. Cook until golden brown. When they are done, put them on paper towels and enjoy.



FRIED MEATBALLS

Recipe for 4 people

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 08 minutes



Ingredients

- Fondue sieves
- 500 g minced meat
- 2 eggs
- 3 sprigs of parsley
- 3 tbsp breadcrumbs
- 2 tsp curry powder
- 2 onions
- oil for frying
- salt and pepper

Preparation

Finely chop the onions, chop the parsley.

Whisk the eggs in a bowl with salt and pepper.

Mix the meat and onions in a bowl and add the curry powder, breadcrumbs, egg and parsley. Mix well.

Form the meatballs with a spoon.

Preheat the deep fryer and dip them into the hot oil using the landing nets. Fry for 8 minutes and drain with paper towels. Serve hot!



DOUGHNUTS WITH SPREAD

Recipe for 4 people

Preparation time: 3 hours and 20 minutes

Cooking time: 10 minutes



Ingredients :

- Fondue sieves
- 333 g flour
- 67 g spread of your choice
- Icing sugar
- 33 g cornflour
- 25 g caster sugar
- 0.75 tbsp baking powder
- 1 egg
- 133 g milk
- 50 g butter
- 1.25 tsp baking powder

Preparation

Melt the butter in a double boiler.

Mix the cornflour, egg, yeast, milk, melted butter and sugar in a bowl. Then work the dough.

Leave the dough to rest at room temperature in a bowl covered with a cloth for 1 hour and 30 minutes. It will double in volume.

Degas the dough, i.e. knead it and roll it out to 1 cm thickness with a rolling pin.

With a cookie cutter, make small circles in the dough and let them rest on a lightly floured plate for 1h30 so that they double in size.

Put them in the doughnuts and fry in hot oil until the doughnuts are puffed up and golden.

Drain the doughnuts and fill them with spread using a smooth piping bag. Sprinkle with icing sugar.



Ranji



E-book di ricette speciali di fonduta



Salse
Fondute
Ciambelline



SOMMARIO

PRESENTAZIONE	61
SALSA PER FONDUTA	62
Salsa Bearnaise	63
Salsa di pepe	64
Salsa tartara	65
Salsa di borgogna	66
Salsa di Dijon	67
Salsa de chile	68
Salsa di yogurt, menta e cetrioli	69
I DIVERSI TIPI DI FONDUTA	70
Fonduta di pesce	71
Fonduta di mare	72
Fonduta giapponese	73
Fonduta cinese	74
Fonduta savoiarda	75
Fonduta bourguignonne	76
Fonduta di Bresse	77
Fonduta vegetariana	78

RICETTE DI CIBO FRITTO	79
Calamari alla romana	80
Frittelle di groviera	81
Frittelle di melanzane e basilico	82
Frittelle di scampi	83
Tempura di gamberi con salsa agrodolce	84
Rissoles gourmet	85
Polpette fritte	86
Ciambelle alla crema spalmabile	87

Utensili necessari per le ricette:

- Colini per fonduta
- Set da fonduta o padella grande
- Sacchetto per congelatore

Definizioni:

Roux : Una miscela di farina e grasso, colorata a fuoco medio. Inumidito con vino, latte, brodo o acqua per fare una salsa.

Bollente : formazione di bolle nell'acqua.

Chutney : salsa all'agrodolce

Degassare : Togliere il gas dall'impasto impastandolo.

Le colini per fonduta sono molto utili per condividere un pasto conviviale, circondati dalle persone che ami. Grazie ad esso, niente più pane che cade dalla cima nella fonduta.

In questo ebook, troverete molte ricette che renderanno le vostre colini per fonduta indispensabile, una volta che l'avrete letto, sarà impossibile farne a meno!

Abbiamo inventato alcune ricette di salse per rendere le vostre Fondute indimenticabili, ricette di fondute per variare i piaceri e anche ricette di frittelle e fritti per deliziarvi.



SALSA PER FONDUTA





SALSA BEARNAISE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti



Ingredienti

- 60 ml di aceto di vino bianco
- 125 ml di vino bianco
- 2 scalogni francesi, tritati
- 1 rametto di dragoncello fresco
- 4 tuorli d'uovo
- 180 ml di burro fuso e temperato
- 15 ml di dragoncello fresco, tritato
- sale e pepe

PREPARAZIONE

Portare a bollore il vino, l'aceto, lo scalogno e il rametto di dragoncello in una casseruola.

Aggiungere il pepe e ridurre fino a quando rimangono solo 3 cucchiaini, poi passare al setaccio.

Mettere la riduzione di aceto in una ciotola e sbattere con i tuorli d'uovo a bagnomaria fino a quando si addensa, la consistenza dovrebbe essere ugualmente spumosa.

Versare il burro fuori dal fuoco e togliere dal bagnomaria. Frullare costantemente. Aggiungere il dragoncello.

Se la salsa sembra troppo densa, aggiungere un po' di acqua calda mentre si sbatte.

Riportare la salsa a bagnomaria per qualche secondo prima di servire.



SALSA DI PEPE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti



Ingredienti

- 53,5 g di burro
- 40 g di farina
- 1,5 dado da brodo di manzo
- 1,5 cucchiaini di aceto di dragoncello
- Pepe macinato
- 1 cucchiaino di pepe mignonette
- ¼ di litro d'acqua

Preparazione

Fare un roux con il burro e la farina. Aggiungere l'acqua e mescolare.

Aggiungere il dado, 1 cucchiaino di aceto e 1 cucchiaino di pepe.

Aggiungere il pepe macinato appena prima di servire.



SALSA TARTARA

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti



Ingredienti

- Un mazzo di erbe (cerfoglio, erba cipollina, dragoncello, prezzemolo piatto)
- 1 bicchiere di olio di girasole
- 1 cipolla piccola
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di capperi
- 0,5 cucchiaino di aceto
- sale e pepe

Preparazione

Tritare finemente la cipolla, le erbe finemente e i capperi finemente.

Mescolare il tuorlo d'uovo, un cucchiaino di senape, l'aceto, il sale e il pepe in una ciotola e sbattere con una frusta fino ad amalgamare bene.

Continuare a sbattere e versare l'olio per ottenere una maionese.

Aggiungere le cipolle, le erbe, i capperi e il cucchiaino di senape rimanente.

Tenere al fresco fino al momento di servire.



SALSA DI BORGOGNA

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti



Ingredienti

- ½ litro di vino rosso di Borgogna
- 1 cucchiaio di brodo di vitello
- 20g di cipolle tritate
- 20g di scalogno
- Burro
- Sale e pepe appena macinato

Preparazione

Ridurre il vino della metà e aggiungere le cipolle e gli scalogni.

Cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

Mescolare la carne di vitello e aggiungere piccoli pezzi di burro in modo che la salsa sia legata e lucida.

Condire la salsa a piacere.



SALSA DI DIJON

Ricetta per 4 persone.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti



Ingredienti

- 40 cl di panna fresca
- 2 cipolle
- 3 cucchiaini di senape
- pepe, sale
- Aglio
- Noce moscata
- prezzemolo o dragoncello
- burro

Preparazione

Tritare finemente le cipolle e rosolarle, poi aggiungere la panna fresca e la senape.

Condire con i restanti ingredienti (sale, pepe, noce moscata, prezzemolo, burro e aglio) e cuocere a fuoco lento fino a quando la salsa è densa e color senape.



SALSA DE CHILE

Ricetta per 4 persone.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti



Ingredienti

- 5 pomodori
- 2 cipolle rosse
- 1 spicchio d'aglio
- 3 peperoncini Thai
- 1 sedano
- 1 piccolo peperone verde
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di aceto
- olio d'oliva
- sale e pepe

Preparazione

Tagliare a dadini i pomodori pelati.

Tagliare finemente le cipolle e tritare l'aglio sbucciato, il sedano e il peperone piccolo.

Togliere i semi e tritare finemente i peperoncini.

Friggere i pomodori in olio d'oliva, cospargere di zucchero e condire con sale e pepe.

Aggiungere l'aglio tritato, i peperoncini, il pepe e il sedano.

Aggiungere l'aceto, mescolare e ridurre a fuoco basso. Mescolate la salsa alla fine e servite con le vostre fondute.



SALSA DI YOGURT, MENTA E CETRIOLI

Ricetta per 4 persone.

Tempo di preparazione: 5 minuti



Ingredienti

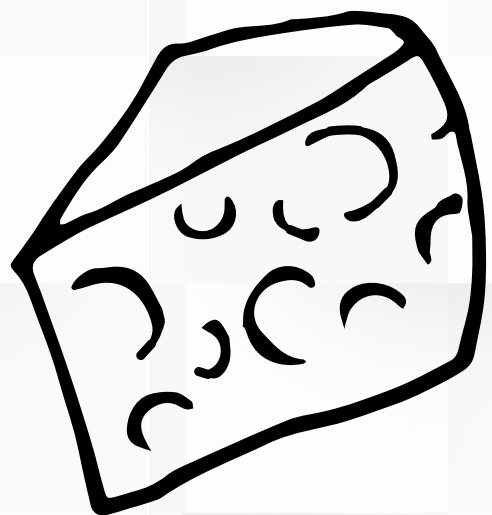
- 180 ml di maionese
- Cetriolo
- 3 cucchiaini di yogurt greco
- 1 cucchiaino di menta
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- 1 cucchiaino di aglio
- sale e pepe

Preparazione

Sbucciare, seminare e tagliare a dadini i cetrioli, tritare finemente la menta, il prezzemolo e l'aglio.

Mescolare con la maionese e lo yogurt greco in una ciotola e conservare in un luogo fresco.

I DIVERSI TIPI DI FONDUTA





FONDUTA DI PESCE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 14 minuti



Ingredienti :

- colini per fonduta
- 100 g di tonno
- 100 g di salmone
- 100 g di merluzzo
- 8 gamberi crudi sgusciati
- 1 porro
- 1 cipolla
- 4 rametti di erba cipollina
- 10 cl di vino bianco
- 1 bustina di lessò

Preparazione

Tagliare le carote e la cipolla a strisce sottili, tritare il porro e tritare grossolanamente l'erba cipollina.

Portare a ebollizione il vino bianco e il lessò in 1,5l di acqua bollente. Aggiungere le verdure e cuocere per 10 minuti. Condire tutto.

Tagliare il pesce in grandi cubi e tenerli insieme ai gamberi con spiedini di legno.

Metteteli nei colini da fonduta e immergeteli nella pentola bollente per 4 minuti e mangiate man mano.

Preriscaldare la friggitrice e immergerli nell'olio caldo. Rosolare per 8 minuti e scolare con carta assorbente. Servire caldo!



FONDUTA DI MARE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 1 ora



Ingredienti

- Colini per fonduta
- 2l di acqua
- 1 porro
- 1 cucchiaino di pepe di Espelette
- 1 cucchiaio di timo
- 1 dado di pollo
- 2 dadi di brodo vegetale
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 1 scalogno
- 2 filetti di merluzzo carbonaro
- 15 grandi gamberi crudi
- 12 capesante congelate

Preparazione

Il brodo: mettere l'acqua e i cubetti, il peperoncino, il timo, il sale e il pepe in una padella, poi aggiungere il porro e lo scalogno. Cuocere a fuoco lento per 1 ora.

Sgusciare i gamberi, tagliare le code, pulire le capesante e togliere il corallo. Tagliare il merluzzo carbonaro in piccole porzioni. Tenere al fresco e coprire con pellicola trasparente per 1 ora.

Mettete il brodo caldo in uno scaldino o in una macchina per la fonduta e mettete le reti di atterraggio in modo che gli ospiti possano cucinare il loro pesce.



FONDUTA GIAPPONESE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti



Ingredienti

- Fondue sieves
- 1kg of beef sirloin
- 8 chives
- 8 fragrant mushrooms
- 1 onion, 1 shallot
- 100 g dried seaweed
- ½ glass of sake
- 4 skeins of egg noodles
- 4 uova
- 200g di bastoncini di sedano
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 carote
- 200g di germogli di bambù
- 33g di sugna
- ½ bicchiere di salsa di soia
- 2 cucchiari di zucchero.

Preparazione

Affettare molto sottilmente il manzo.

Tritare l'erba cipollina, i funghi, le carote, le cipolle e i germogli di bambù e disporli in un piatto grande.

Mescolare le alghe, il sake e la soia in una ciotola.

Sistemate un fornello sul tavolo e metteteci sopra una grande padella, poi metteteci le colini da fonduta. Cuocere le verdure in più fasi.

Sciogliere un po' di strutto, poi cuocere a fuoco lento delle verdure e dei noodles per 15 minuti. Spingeteli verso il bordo della padella per cuocere una piccola quantità di carne per 5 minuti.

Versateci sopra un po' di salsa e ripetete questa cottura mentre mangiate.

Rompere un uovo in ogni ciotola, prendere alcuni dei condimenti cotti e poi immergere ogni boccone nel tuo uovo crudo.



FONDUTA CINESE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti



Ingredienti

- colini per fonduta
- 150 g di manzo
- 150 g di filetto di maiale
- 150 g di cavolo verde
- 750ml di brodo di pollo
- 150g di petto di pollo
- 150 g di broccoli
- 2 spicchi d'aglio
- 60 ml di salsa agrodolce

Preparazione

Tagliare i filetti a strisce sottili e tritare le verdure.

Far sobbollire il brodo di pollo, la salsa agrodolce e l'aglio tritato a media temperatura.

Mettere la pentola della fonduta sul fuoco e presentare gli ingredienti.

Immergere il cibo nel brodo per cuocerlo e usare i colini da fonduta.



FONDUTA SAVOJARDA

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti



Ingredienti

- Fondue sieves
- 266.5g Comté cheese
- 266.5g Beaufort cheese
- 133.5g emmental cheese
- 20cl dry white wine
- 2/3 tsp nutmeg
- 2/3 tsp cornflour
- 2/3 glasses of kirsch liqueur
- 2/3 clove of garlic
- 2/3 pinch of pepper
- 2/3 egg (yolk)

Preparazione

Affettare i formaggi a cubetti.

Strofinare la pentola della fonduta con lo spicchio d'aglio e lasciarlo dentro. Versare 25 cl di vino bianco e riscaldare.

Versare i restanti 5 cl di vino bianco, la maizena e la noce moscata in un'altra pentola, mescolare e mettere da parte.

Quando il vino sta mescolando, mettere i colini da fonduta nel caquelon e versare il formaggio a tappe senza smettere di mescolare a fuoco basso.

Quando il formaggio si è sciolto, versare il vino, la noce moscata e la farina di mais e mescolare costantemente.

La miscela dovrebbe essere liscia, aggiungere il pepe e il kirsch. Mettere il tuorlo d'uovo nella pentola della fonduta e servire!



FONDUTA BOURGUIGNONNE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti



Ingredienti

- Mestoli per fonduta
- 800g di filetto di manzo
- 1l di olio di semi d'uva
- Salsa Bearnaise
- Salsa tartara
- Ketchup
- Chutney
- Senape
- Cipolla confit

Preparazione

Affettare la carne a cubetti di 1,5 cm.

Versare l'olio di semi d'uva in una casseruola e cuocere a fuoco lento fino a poco prima dell'ebollizione. Poi versare nella macchina per la fonduta, cuocere alla giusta temperatura sulla macchina senza portare all'ebollizione.

Mettere i cubetti di carne nelle reti di atterraggio e immergerli nella macchina della fonduta. Lasciate cuocere fino a quando la carne è cotta a vostro piacimento.

Disponete le salse a lato in piccole ciotole e immergetevi ogni boccone e servitevi!



FONDUTA DI BRESSE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti



Ingredienti

- Colini da fonduta
- 600 g di petto di pollo
- 200 g di pangrattato
- 2 albumi d'uovo
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di curcuma
- sale e pepe
- 1l di olio per friggere

Preparazione:

Tagliare i petti di pollo a pezzi. Condire con sale e pepe.

Sbattere gli albumi fino a renderli spumosi.

Mescolare il pangrattato con la paprika e la curcuma.

Scaldare l'olio tra 170 e 180°C

Immergere i pezzi di pollo nelle uova sbattute e ricoprirli con il pangrattato.

Immergerli nelle pentole di fonduta e friggere nell'olio caldo fino a doratura

Una volta cotti, metteteli su carta assorbente e gustateli con la vostra insalata preferita e una buona salsa a vostra scelta.



FONDUTA VEGETARIANA

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti



Ingredienti

- Colini per fonduta
- ½ tazza di cavolo nappa
- 4 zucchine
- 2 porri
- 3 tazze e ½ di germogli di fagioli
- 28 funghi
- 600 g di tofu sodo regolare
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 5 cucchiaini di semi di sesamo
- ¼ di tazza di salsa di soia
- 375 ml di acqua
- 3 tazze di brodo vegetale

Preparation

Tagliare tutte le verdure in strisce sottili e per il cavolo basta romperlo in foglie.

Tagliare il tofu a cubetti di 1,5 cm e metterli sul piatto.

Versare il succo di limone e la salsa di soia in una ciotola. Schiacciare i semi di sesamo e mescolarli con il succo e la salsa.

Portare il brodo a ebollizione in una casseruola, poi trasferire abbastanza brodo nella pentola della fonduta in modo che sia piena per $\frac{3}{4}$.

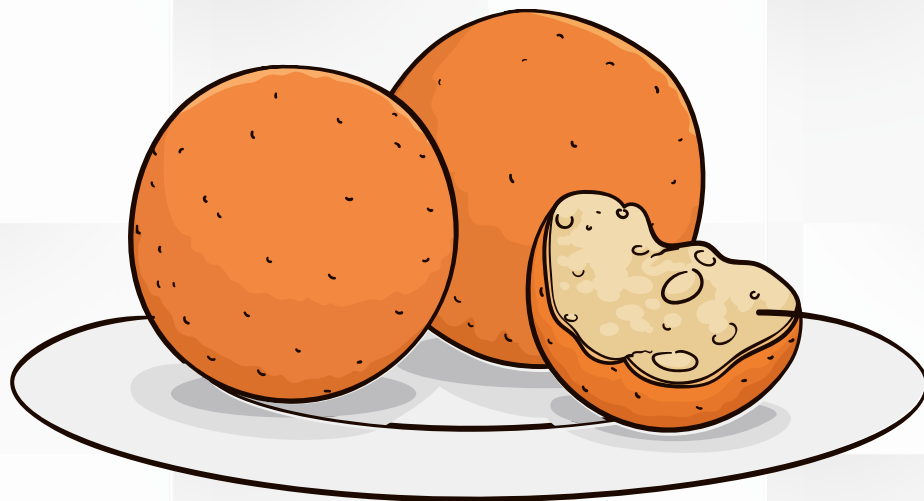
Raccogliete 3 cucchiaini di brodo per persona e aggiungetelo alla ciotola della salsa di soia e limone, mescolate e dividete tra le ciotole di ogni ospite.

Metti la pentola sul fuoco e lascia sobbollire il brodo durante il pasto.

Ogni ospite metterà dei pezzi di tofu e delle verdure nelle ciotole di fonduta e li immergerà nel brodo fino a quando non saranno cotti a loro piacimento.

RICETTA DI CIBO

FRITTO





CALAMARI ALLA ROMANA

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti



Ingredienti

- 400g anelli di calamaro
- 1 bicchiere di farina
- ½ cucchiaino di sale
- 4 pizzichi di pepe
- 2 uova
- 1 litro di olio per friggere
- 2 limoni tagliati in quarti

Preparation

Scaldare l'olio nella vostra padella, casseruola o macchina per la fonduta.

Mettere i calamari lavati in un sacchetto da freezer con la farina, il sale e il pepe.

Scuotere bene il sacchetto in modo che tutto si mescoli.

Rompere le uova in una ciotola e sbatterle.

Immergere i calamari infarinati nelle due uova sbattute e passarli nei colini da fonduta, poi immergerli nell'olio bollente.

Metteteli su carta assorbente una volta che sono dorati e gustateli con il succo dei limoni



FRITTELLE DI GROVIERA

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti



Ingredienti

- Colini per fonduta
- 152 g di formaggio Groviera grattugiato
- 152 g di farina
- 4 uova
- 52 g di burro
- 35 cl di acqua
- Pepe di Cayenna, sale e pepe
- Olio per friggere

Preparazione

Portare l'acqua a ebollizione e poi aggiungere il burro e il sale. Aggiungere la farina e mescolare fino a quando il composto non si attacca più alla padella.

Rompere le uova nel composto una alla volta e aggiungere il formaggio Groviera e 2 pizzichi di pepe.

Usare le mani per formare l'impasto in palline.

Scaldate dell'olio e mettete le frittelle nelle padelle e mettetele nella friggitrice.

Aumentare la temperatura non appena le ciambelle iniziano a gonfiarsi fino a quando non sono dorate.

Scolate su carta assorbente e gustate con le vostre salse preferite.



FRITTELLE DI MELANZANE E BASILICO

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti



Ingredienti

- Colini per fonduta
- ½ melanzana
- 75g di farina
- 7,5 cl di birra
- Basilico
- ½ uovo
- pepe e sale

Preparazione

Separare il tuorlo e il bianco dell'uovo, mettere il tuorlo in una ciotola e mescolarlo con la farina e la birra fino ad ottenere una pasta liscia.

Sbattere i bianchi d'uovo a neve ferma e piegarli delicatamente nel composto precedente, condire il composto e aggiungere il basilico. Lasciare riposare per 1 ora in frigorifero.

Tagliare la melanzana a fette sottili.

Scaldare l'olio e immergere le reti da sbarco nell'olio.

Immergere le melanzane nella pastella e poi nell'olio sulle reti.

Quando sono dorati, scolarli su un tovagliolo di carta e mangiarli quando sono caldi.



FRITTELLE DI SCAMPI

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Tempo di riposo: 1 ora e 10 minuti



Ingredienti

- Colina per fonduta
- 30 scampi
- 150 g di farina
- 3 cucchiaini di olio
- 1 grosso pizzico di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- Olio per friggere
- 2 uova
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone
- prezzemolo

Preparazione

Mescolare la farina, l'olio, il vino, il sale e il lievito fino ad ottenere un impasto denso che scorre sulla frusta. Lasciare riposare in un luogo caldo per 1 ora e poi aggiungere i tuorli d'uovo.

Sbattere gli albumi a neve ferma e incorporarli all'impasto in più fasi con una spatola. Lasciare riposare per 10 minuti.

Sgusciare gli scampi senza togliere la coda. Cospargerli di succo di limone e condire.

Immergere gli scampi nella pastella, poi metterli nelle reti e immergerli nell'olio preriscaldato.

Girare le frittelle in modo da farle dorare su entrambi i lati. Servire con salsa tartara.



TEMPURA DI GAMBERI CON SALSA AGRODOLCE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti



Ingredienti

- Colini di fonduta
- 20 gamberi cotti
- 100 g di farina
- Salsa agrodolce
- 15 cl di acqua ghiacciata
- 1 tuorlo d'uovo
- Olio di girasole

Preparazione

Peel the shrimp, keeping the tail and shell just at the base.

Beat the egg yolk with the ice water and mix in the flour. To avoid lumps, it is advisable to sift the flour.

Dip the shrimp in the batter, then place them in the nets and put them in the hot sunflower oil.

Cook the tempura until they are golden brown. Drain on paper towels and serve with the sweet and sour sauce.



RISSOLES GOURMET

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti



Ingredienti

- Colini di fonduta
- 200 g di farina
- 2 uova
- acqua
- 500 g di manzo cotto tritato
- 2 scalogni
- Prezzemolo
- Olio per friggere
- 1 pizzico di sale, pepe

Preparazione

Preparare l'impasto facendo un pozzo con la farina. Mescolare un uovo con l'impasto e aggiungere acqua fino ad ottenere una palla omogenea.

Tritare gli scalogni e mescolarli con il manzo tritato, precedentemente cotto, aggiungere un uovo per legarli e condire.

Stendete la pasta e formate dei tondi con una ciotola. Mettere 1 cucchiaino di carne macinata su un tondo, ripiegarlo e sigillarlo con un po' d'acqua intorno al bordo. Continuare l'operazione per i rimanenti rissoles.

Posizionare le frittelle sui colini di fonduta e poi nella friggitrice. Cuocere fino a doratura. Quando sono finiti, metteteli su carta assorbente e mangiateli.



POLPETTE FRITTE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 08 minuti



Ingredienti

- Colini per fonduta
- 500 g di carne macinata
- 2 uova
- 3 rametti di prezzemolo
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di curry in polvere
- 2 cipolle
- olio per friggere
- sale e pepe

Preparazione

Tritare finemente le cipolle, tritare il prezzemolo.

Sbattere le uova in una ciotola con sale e pepe.

Mescolare la carne e le cipolle in una ciotola e aggiungere la polvere di curry, il pangrattato, l'uovo e il prezzemolo. Mescolare bene.

Formare le polpette con un cucchiaio.

Preriscaldare la friggitrice e immergerli nell'olio caldo usando le reti di atterraggio. Friggere per 8 minuti e scolare con carta assorbente. Servire caldo!



CIAMBELLE ALLA CREMA SPALMABILE

Ricetta per 4 persone

Tempo di preparazione: 3 ore e 20 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti



Ingredients :

- Colini per fonduta
- 333 g di farina
- 67 g di nutella
- Zucchero a velo
- 33 g di farina di mais
- 25 g di zucchero semolato
- 0,75 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 uovo
- 133 g di latte
- 50 g di burro
- 1,25 cucchiaino di lievito in polvere

Preparazione

Sciogliere il burro a bagnomaria.

Mescolare la farina di mais, l'uovo, il lievito, il latte, il burro fuso e lo zucchero in una ciotola. Poi lavorare l'impasto.

Lasciare l'impasto a riposare a temperatura ambiente in una ciotola coperta da un panno per 1 ora e 30 minuti. Raddoppierà le sue dimensioni.

Sgrassare la pasta, cioè lavorarla e stenderla a 1 cm di spessore con un mattarello.

Con un tagliabiscotti, fare dei piccoli cerchi nell'impasto e lasciarli riposare su una teglia leggermente infarinata per 1h30 in modo che raddoppiano.

Metterli nelle ciambelle e friggere in olio caldo fino a quando le ciambelle sono gonfie e dorate.

Scolare le ciambelle e riempirle con la crema spalmabile usando una sacca da pasticceria liscia. Cospargere di zucchero a velo.



Ranji



E-book de recetas especiales de fondue



Salsa
Fondue
Buñuelos



Contenido

PRESENTACIÓN	91
SALSAS PARA FONDUE	92
Salsa Bearnesa	93
Salsa de pimientos	94
Salsa tartar	95
Salsa de burdeos	96
Salsa dijonesa	97
Salsa de chile	98
Salsa de yogur con menta y pepino	99
LOS DIFERENTES TIPOS DE FONDUE	100
Fondue de pescado	101
Fondue de mar	102
Fondue japonesa	103
Fondue china	104
Fondue de Saboya	105
Fondue bourguignonne	106
Fondue de Bresse	107
Fondue vegetariana	108

RECETAS FRITAS	109
Calamares a la romana	110
Buñuelos de gruyere	111
Buñuelos de berenjena y albahaca	112
Buñuelos de langostinos	113
Tempura de camarones con salsa agridulce	114
Rissoles gourmet	115
Albóndigas fritas	116
Buñuelos con pasta para untar	117

Utensilios necesarios para las recetas:

Cucharas de fondue

Máquina de fondue o cacerola grande

Bolsa de congelación

Definiciones :

Roux: una mezcla de harina y grasa, coloreada a fuego medio. Se humedece con vino, leche, caldo o agua para hacer una salsa.

Ebullición: formación de burbujas en el agua.

Chutney: una salsa agridulce

Desgasificación: eliminar el gas de la masa amasándola.

Las redes de fondue son muy útiles para compartir una comida de convivencia, rodeado de la gente que aprecia. Gracias a este utensilio, se acabó el pan que cae del pico a la fondue.

En este ebook, encontrará muchas recetas que harán que sus redes de aterrizaje sean indispensables, y una vez que lo haya leído, ¡será imposible prescindir de ellas!

Hemos preparado algunas recetas de salsas para que sus fondues sean inolvidables, para variar los placeres y también le presentamos recetas de buñuelos y frituras para deleitarse.



SALSA PARA FONDUE





SALSA BEARNESA

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos



Ingredientes

- 60 ml de vinagre de vino blanco
- 125 ml de vino blanco
- 2 chalotas francesas picadas
- 1 ramita de estragón fresco
- 4 yemas de huevo
- 180 ml de mantequilla derretida y templada
- 15 ml de estragón fresco picado
- sal y pimienta

Preparación

Llevar a ebullición el vino, el vinagre, la chalota y la ramita de estragón en un cazo.

Añada la pimienta y reduzca hasta que sólo queden 3 cucharadas soperas, luego cuele.

Poner la reducción de vinagre en un bol y batir con las yemas de huevo al baño María hasta que espese, la textura debe ser igualmente espumosa.

Rocíe la mantequilla fuera del fuego y retírela del baño de agua. Batir constantemente. Añadir el estragón.

Si la salsa parece demasiado espesa, añade un poco de agua caliente mientras se bate.

Vuelva a poner la salsa al baño María durante unos segundos antes de servirla.

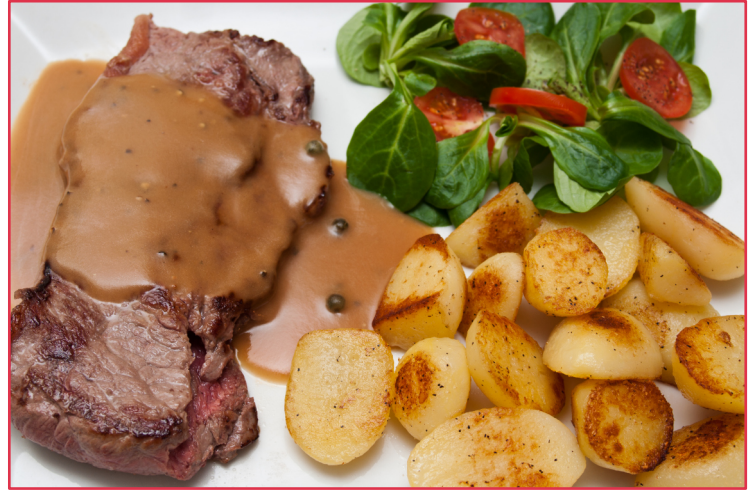


SALSA DE PIMENTOS

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos



Ingredientes

- 53,5 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 1,5 pastillas de caldo de carne
- 1,5 cucharadas de vinagre de estragón
- Pimienta molida
- 1 cucharadita de pimienta mignonette
- ¼ de litro de agua

Preparación

Hacer un roux con la mantequilla y la harina. Añadir el agua y mezclar.

Añadir la pastilla de caldo, 1 cucharada de vinagre y 1 cucharadita de pimienta.

Añadir pimienta molida justo antes de servir.



SALSA TARTAR

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos



Ingredientes

- Un manojo de hierbas (perifollo, cebollino, estragón, perejil plano)
- 1 vaso de aceite de girasol
- 1 cebolla pequeña
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de alcaparras
- 0,5 cucharadita de vinagre
- sal y pimienta

Preparación

Picar la cebolla finamente, las hierbas finas y las alcaparras finamente.

Mezclar la yema de huevo, una cucharadita de mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta en un bol y batir hasta que estén bien mezclados.

Continúe batiendo y añada el aceite para hacer una mayonesa.

Añadir las cebollas, las hierbas, las alcaparras y la cucharadita de mostaza restante.

Manténgalo refrigerado hasta el momento de servirlo.



SALSA DE BURDEOS

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos



Ingredientes

- ½ litro de vino tinto de Borgoña
- 1 cucharada de caldo de ternera
- 20g de cebollas picadas
- 20 g de chalotas
- Mantequilla
- Sal y pimienta recién molida

Preparación

Reduzca el vino a la mitad y añada las cebollas y las chalotas.

Cocer a fuego lento durante 10 minutos.

Incorpore la ternera y para que la salsa ligue y brille, añada pequeños trozos de mantequilla, removiendo.

Sazonar la salsa al gusto.



LA SALSA DIJONESA

Receta para 4 personas.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos



Ingredientes

- 40 cl de nata fresca
- 2 cebollas
- 3 cucharadas de mostaza
- pimienta, sal
- Ajo
- Nuez moscada
- perejil o estragón
- mantequilla

Preparación

Picar las cebollas y dorarlas, luego añadir la crème fraîche y la mostaza.

Condimentar con el resto de los ingredientes (sal, pimienta, nuez moscada, perejil, mantequilla y ajo) y cocer a fuego lento hasta que la salsa esté espesa y de color mostaza.



SALSA DE CHILE

Receta para 4 personas.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos



Ingredientes

- 5 tomates
- 2 cebollas rojas
- 1 diente de ajo
- 3 chiles tailandeses
- 1 apio
- 1 pimiento verde pequeño
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de vinagre
- aceite de oliva
- sal y pimienta

Preparación

Cortar los tomates pelados en dados.

Picar las cebollas y picar los ajos pelados, así como el apio y el pimiento pequeño.

Retirar las semillas y picar finamente las guindillas.

Freír los tomates en aceite de oliva, espolvorear con azúcar y salpimentar.

Añadir el ajo picado, las guindillas, el pimiento y el apio.

Añadir el vinagre, mezclar y reducir a fuego lento. Mezcle la salsa al final y sívala con sus fondues.



SALSA DE YOGUR CON MENTA Y PEPINO

Receta para 4 personas.

Tiempo de preparación: 5 minutos



Ingredientes

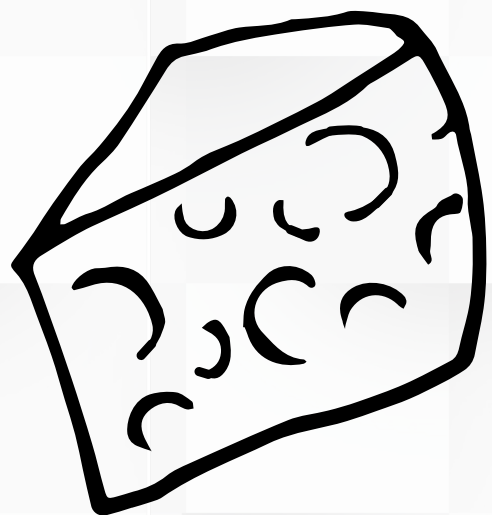
- 180 ml de mayonesa
- Pepino
- 3 cucharadas de yogur griego
- 1 cucharada de menta
- 1 cucharada de perejil
- 1 cucharadita de ajo
- sal y pimienta

Preparación

Pelar, quitar las semillas y cortar los pepinos en dados, picar finamente la menta, el perejil y el ajo.

Mezclar todo con la mayonesa y el yogur griego en un bol y guardar en un lugar fresco.

LOS DIFERENTES TIPOS DE FONDUE





FONDUE DE PESCADO

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 14 minutos



Ingredientes

- Platos de fondue
- 100 g de atún
- 100 g de salmón
- 100 g de bacalao
- 8 gambas crudas sin cáscara
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 4 ramitas de cebollino
- 10 cl de vino blanco
- 1 sobre de caldo de corte

Preparación

Corte las zanahorias y la cebolla en tiras finas, corte el puerro en rodajas y pique el cebollino en trozos grandes.

Llevar a ebullición el vino blanco y el caldo de corte en 1,5l de agua hirviendo. Añadir las verduras y cocinar durante 10 minutos. Sazone todo.

Cortar el pescado en dados grandes y sujetarlo junto con las gambas con pinchos de madera.

Colóquelos en las redes de la fondue y sumérjalos en la sartén a fuego lento durante 4 min. y coma sobre la marcha.

Precalentar la freidora y sumergirlos en el aceite caliente. Dorar durante 8 minutos y escurrir con papel de cocina. Sírvalo caliente.



FONDUE DE MAR

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora



Ingredientes

- Cucharas para fondue
- 2 l de agua
- 1 puerro
- 1 cucharadita de pimienta de Espelette
- 1 cucharada de tomillo
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 2 cubos de caldo de verduras
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1 chalota
- 2 filetes de carbonero
- 15 gambas grandes crudas
- 12 vieiras congeladas

Preparación

El caldo: poner en una cacerola el agua y los cubos, la guindilla, el tomillo, la sal y la pimienta, y añadir el puerro y la chalota. Cocer a fuego lento durante 1 hora.

Pelar las gambas, cortar las colas, limpiar las vieiras y retirar el coral. Cortar el carbonero en pequeñas porciones. Manténgalo frío y cúbralo con film transparente durante 1 hora.

Coloque el caldo caliente en una fuente de calor o en una fondue y ponga las redes de pescado en ella para que los invitados puedan cocinar su pescado.



FONDUE JAPONESA

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos



Ingredientes

- Cucharas de fondue
- 1kg de solomillo de ternera
- 8 cebollinos
- 8 setas aromáticas
- 1 cebolla, 1 chalote
- 100 g de algas secas
- ½ vaso de sake
- 4 madejas de fideos de huevo
- 4 huevos
- 200 g de palitos de apio
- 4 ramitas de perejil
- 2 zanahorias
- 200 g de brotes de bambú
- 33g de manteca de cerdo
- ½ vaso de salsa de soja
- 2 cucharadas de azúcar.

Preparación

Cortar la carne en rodajas finas.

Picar el cebollino, los champiñones, las zanahorias, las cebollas y los brotes de bambú y colocarlos en una fuente grande.

A continuación, se mezclan las algas, el sake y la soja en un bol.

Prepare una estufa en la mesa y coloque una sartén grande encima, luego ponga las redes de la fondue en ella. Cocinar las verduras por etapas.

Derrita un poco de manteca de cerdo y cocine a fuego lento las verduras y los fideos durante 15 minutos. Empujarlos hacia el borde de la sartén para cocinar una pequeña cantidad de carne durante 5 minutos.

Vierta un poco de la salsa por encima y repita esta cocción mientras come.

Rompa un huevo en cada recipiente, tome algunos de los ingredientes cocinados y luego sumerja cada bocado en su huevo crudo.



FONDUE CHINA

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos



Ingredientes

- Cucharas para fondue
- 150 g de carne de vacuno
- 150 g de lomo de cerdo
- 150 g de col verde
- 750 ml de caldo de pollo
- 150 g de pechuga de pollo
- 150 g de brócoli
- 2 dientes de ajo
- 60 ml de salsa agridulce

Preparación

Cortar los filetes en tiras finas y picar las verduras.

Cocer a fuego lento el caldo de pollo, la salsa agridulce y el ajo picado a temperatura media.

Coloque la olla de la fondue en el fuego y presente los ingredientes

Sumerja los alimentos en el caldo para cocinarlos y utilice las redes de la fondue.



FONDUE DE SABOYA

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 40 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos



Ingredientes

- Cucharas de fondue
- 266,5 g de queso Comté
- 266,5 g de queso Beaufort
- 133,5g de queso emmental
- 20 cl de vino blanco seco
- 2/3 cucharadita de nuez moscada
- 2/3 cucharadita de harina de maíz
- 2/3 vasos de licor de kirsch
- 2/3 dientes de ajo
- 2/3 pizca de pimienta
- 2/3 de huevo (yema)

Preparación

Frote la olla de la fondue con el diente de ajo y déjelo dentro. Verter 25 cl de vino blanco y calentar.

Verter los 5 cl restantes de vino blanco, la harina de maíz y la nuez moscada en otra olla, remover y reservar.

Cuando el vino esté removiendo, poner las redes de la fondue en el caquelón y verter el queso por etapas sin dejar de remover a fuego lento.

Cuando el queso se haya derretido, verter la mezcla de vino, nuez moscada y harina de maíz y remover constantemente.

La mezcla debe ser suave, añadir pimienta y kirsch. Poner la yema de huevo en la olla de la fondue y servir.



FONDUE BOURGUIGNONNENE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingredientes

- Cucharas para fondue
- 800 g de filete de ternera
- 1 l de aceite de semilla de uva
- Salsa bearnesa
- Salsa tártara
- Ketchup
- Chutney
- Mostaza
- Cebolla confitada

Preparación

Cortar la carne en dados de 1,5 cm.

Verter el aceite de semillas de uva en un cazo y cocer a fuego lento hasta que esté a punto de hervir. A continuación, viértalo en la máquina de fondue, a la temperatura adecuada en la máquina sin que llegue a hervir.

Poner los cubos de carne en las redes de aterrizaje y sumergirlos en la máquina de fondue. Dejar cocer hasta que la carne esté cocida a su gusto.

Disponga las salsas a un lado en pequeños cuencos y moje cada bocado y sírvase.



FONDUE DE BRESSE

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos



Ingredientes

- Cucharas de fondue
- 600 g de pechuga de pollo
- 200 g de pan rallado
- 2 claras de huevo
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de cúrcuma
- sal y pimienta
- 1l de aceite para freír

Preparación

Cortar las pechugas de pollo en trozos. Sazonar con sal y pimienta.

Batir las claras de huevo hasta que estén espumosas.

Mezclar el pan rallado con el pimentón y la cúrcuma.

Calentar el aceite entre 170 y 180°C

Sumergir los trozos de pollo en los huevos batidos y pasarlos por el pan rallado.

Sumérgalos en las ollas de fondue y fríalos en el aceite caliente hasta que se doren

Una vez cocido, colóquelo en papel absorbente y disfrútelo con su ensalada favorita y una buena salsa de su elección.



FONDUE VEGETARIANA

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos



Ingredientes

- Cucharas para fondues
- ½ taza de napa
- 4 calabacines
- 2 puerros
- 3 y ½ tazas de brotes de soja
- 28 champiñones de botón
- 600 g de tofu firme normal
- 3 cucharadas de zumo de limón
- 5 cucharadas de semillas de sésamo
- ¼ de taza de salsa de soja
- 375 ml de agua
- 3 tazas de caldo de verduras

Preparación

Corte todas las verduras en tiras finas y, en el caso de la col, rómpala en hojas.

Cortar el tofu en dados de 1,5 cm y colocarlos en el plato.

Vierta el zumo de limón y la salsa de soja en un bol. Triturar las semillas de sésamo y mezclarlas con el zumo y la salsa.

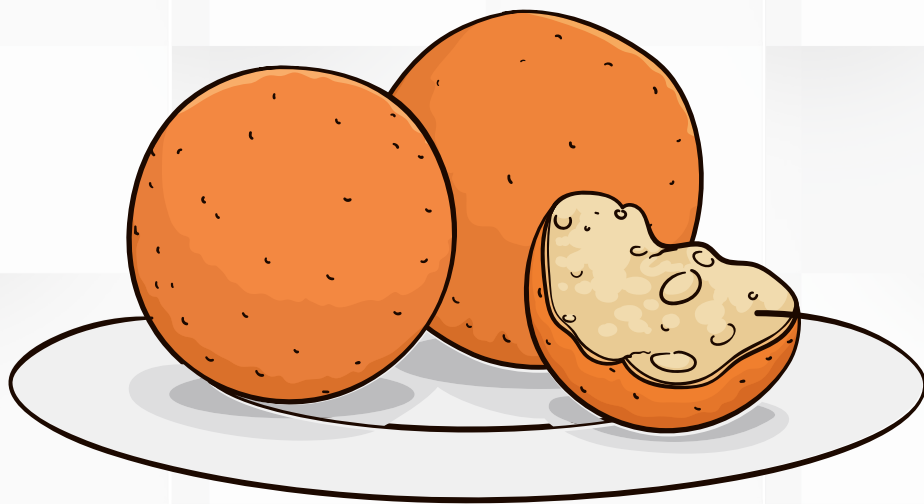
Llevar el caldo a ebullición en una cacerola, luego transferir suficiente caldo a la olla de la fondue para que esté $\frac{3}{4}$ llena.

Se cogen 3 cucharadas de caldo por persona y se añaden al bol de la salsa de soja y limón, se remueve y se reparte entre los boles de cada comensal.

Poner el caquelón en el fuego y dejar que el caldo se cocine a fuego lento durante la comida.

Cada comensal pondrá trozos de tofu y verduras en las redes de la fondue y los sumergirá en el caldo hasta que se cocinen a su gusto.

RECETAS FRITAS





CALAMARES A LA ROMANA

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos



Ingredientes

- 400g de anillos de calamar
- 1 vaso de harina
- ½ cucharadita de sal
- 4 pizcas de pimienta
- 2 huevos
- 1 litro de aceite para freír
- 2 limones, cortados en cuartos

Preparación

Caliente el aceite en su sartén, cacerola o máquina de fondue.

Poner los calamares lavados en una bolsa de congelación con la harina, la sal y la pimienta.

Agitar bien la bolsa para que todo se mezcle.

Romper los huevos en un bol y batirlos.

Sumergir los calamares enharinados en los dos huevos batidos y pasarlos por las redes de la fondue, luego sumergirlos en el aceite hirviendo.

Póngalos sobre papel absorbente una vez dorados y disfrútelos con el zumo de los limones



BUÑUELOS DE GRUYERE

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos



Ingredientes

- Cucharas de fondue
- 35 cl de agua
- 152 g de harina
- 4 huevos
- 52g de mantequilla
- 152 g de queso gruyere rallado
- Pimienta de Cayena, sal y pimienta
- Aceite para freír

Preparación

Llevar el agua a ebullición y añadir la mantequilla y la sal. Añadir la harina y remover hasta que la mezcla no se pegue a la sartén.

Romper los huevos en la mezcla uno por uno y añadir el queso Gruyere y 2 pizcas de pimienta.

Utilizar las manos para formar bolas con la masa.

Caliente un poco de aceite y coloca los buñuelos en las sartenes y póngalos en la freidora.

Aumentar la temperatura en cuanto los donuts empiecen a hincharse hasta que estén dorados.

Escúrralos en papel absorbente y disfrútelos con sus salsas favoritas.



BUÑUELOS DE BERENJENA Y ALBAHACA

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos



Ingredientes

- Platos de fondue
- ½ berenjena
- 75g de harina
- Cerveza de 7,5 cl
- Albahaca
- ½ huevo
- pimienta y sa

Preparación

Separar la yema y la clara del huevo, poner la yema en un bol y mezclarla con la harina y la cerveza hasta obtener una pasta suave.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas suavemente a la mezcla anterior, sazonar la mezcla y añadir la albahaca. Dejar reposar durante 1 hora en la nevera.

Cortar la berenjena en rodajas finas.

Calentar el aceite y sumergir las redes de desembarco en el aceite.

Sumergir las berenjenas en la masa y luego en el aceite de las redes.

Cuando estén dorados, escúrralos en una toalla de papel y cómalos cuando estén calientes.



BUÑUELOS DE LANGOSTINOS

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo de reposo: 1 hora y 10 minutos



Ingredientes

- Cucharas de fondue
- 30 cigalas
- 150 g de harina
- 3 cucharadas de aceite
- 1 pizca grande de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- Aceite para freír
- 2 huevos
- ½ vaso de vino blanco seco
- 1 limón
- perejil

Preparación

Mezclar la harina, el aceite, el vino, la sal y la levadura hasta que la masa esté espesa y fluya sobre el batidor. Dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora y luego añadir las yemas de huevo.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la masa por etapas con una espátula. Dejar reposar durante 10 minutos.

Desgranar los langostinos sin quitarles la cola. Rocíelas con zumo de limón y sazónelas.

Rebozar los langostinos en la masa, luego ponerlos en las redes y sumergirlos en el aceite precalentado.

Dar la vuelta a los buñuelos para que se doren por ambos lados. Servir con salsa tártara.



TEMPURA DE CAMARONES CON SALSA AGRIDULCE

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos



Ingredientes

- Chorros de fondue
- 20 gambas cocidas
- 100 g de harina
- Salsa agridulce
- 15 cl de agua helada
- 1 yema de huevo
- Aceite de girasol

Preparación

Pelar las gambas, manteniendo la cola y el caparazón justo en la base.

Batir la yema de huevo con el agua helada y mezclar con la harina. Para evitar los grumos, es aconsejable tamizar la harina.

Bañe las gambas en la masa, colóquelas en las redes y póngalas en el aceite de girasol caliente.

Cocinar la tempura hasta que esté dorada. Escurrir en papel absorbente y servir con la salsa agridulce.



RISSOLES GOURMET

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos



Ingredientes

- Platos de fondue
- 200 g de harina
- 2 huevos
- agua
- 500 g de carne picada cocida
- 2 chalotas
- Perejil
- Aceite para freír
- 1 pizca de sal, pimienta

Preparación

Hacer la masa haciendo un pozo con la harina. Mezclar un huevo con la masa y añadir agua hasta conseguir una bola homogénea.

Picar las chalotas y mezclarlas con la carne picada, previamente cocida, añadir un huevo para ligar y sazonar.

Extienda la masa y dele forma de redondo con un bol. Ponga una cucharada de carne picada en un redondo, dóblelo y séllelo con un poco de agua alrededor del borde. Continuar con la operación para el resto de los rissoles.

Colocar los rissoles en las redes de aterrizaje y luego en la freidora. Cocinar hasta que se dore. Cuando estén hechos, póngalos sobre papel de cocina y disfrute.



ALBÓNDIGAS FRITAS

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 08 minutos



Ingredientes

- Cucharas para fondue
- 500 g de carne picada
- 2 huevos
- 3 ramitas de perejil
- 3 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharaditas de curry en polvo
- 2 cebollas
- aceite para freír
- sal y pimienta

Preparación

Picar finamente las cebollas, picar el perejil.

Batir los huevos en un bol con sal y pimienta.

Mezclar la carne y las cebollas en un bol y añadir el curry en polvo, el pan rallado, el huevo y el perejil. Mezclar bien.

Formar las albóndigas con una cuchara.

Precaliente la freidora y sumérjalos en el aceite caliente utilizando las redes de aterrizaje. Freír durante 8 minutos y escurrir con papel de cocina. Sírvalo caliente.



BUÑUELOS CON PASTA PARA UNTAR PARA UNTAR

Receta para 4 personas

Tiempo de preparación: 3 horas y 20 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos



Ingredientes

- Cucharas de fondue
- 333 g de harina
- 67 g de pasta para untar
- Azúcar glasé
- 33 g de harina de maíz
- 25 g de azúcar en polvo
- 0,75 cucharadas de levadura en polvo
- 1 huevo
- 133 g de leche
- 50 g de mantequilla
- 1,25 cucharadita de levadura en polvo

Preparación

Derretir la mantequilla al baño María.

Mezclar en un bol la harina de maíz, el huevo, la levadura, la leche, la mantequilla derretida y el azúcar. A continuación, trabajar la masa.

Dejar reposar la masa a temperatura ambiente en un bol cubierto con un paño durante 1 hora y 30 minutos. Se duplicará su tamaño.

Desgasificar la masa, es decir, amasarla y extenderla con un rodillo hasta un grosor de 1 cm.

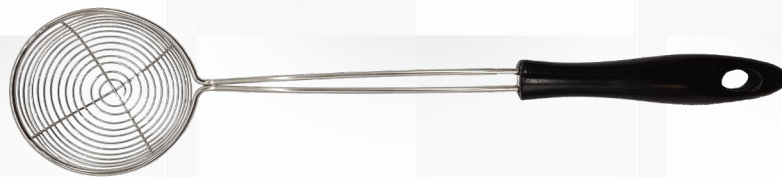
Con un cortador de galletas, haga pequeños círculos en la masa y déjelos reposar en una placa ligeramente enharinada durante 1h30 para que doblen su tamaño.

Póngalos en las rosquillas y fríalos en aceite caliente hasta que estén hinchados y dorados.

Escurrir los donuts y rellenarlos con pasta para untar utilizando una manga pastelera lisa. Espolvorear con azúcar glas.



E-book mit Rezepten speziell für Fondue





Inhaltsverzeichnis

VORSTELLUNG	121
SAUCEN FÜR FONDUE	122
Sauce béarnaise	123
Pfeffersauce	124
Tartarsauce	125
Sauce bourguignonne	126
Sauce dijonnaise	127
Chili-Sauce	128
Joghurtsauce mit minze und gurke	129
DIE VERSCHIEDENEN ARTEN VON FONDUE	130
Fondue mit fish	131
Fondue aus dem Meer	132
Japanisches Fondue	133
Chinesisches Fondue	134
Savoyisches fondue	135
Burgunder Fondue	136
Fondue bressane	137
Vegetarisches Fondue	138

REZEPT FÜR FRITTIEREN	139
Calamares a la Romaine	140
Beignets aus Greyerzer Käse	141
Auberginenbeignets mit Basilikum	142
Beignets aus Kaisergranat	143
Tempura aus Garnelen mit süß-saurer Sauce	144
Gourmet-Bratlinge	145
Frittierte Fleischbällchen	146
Donuts mit Brotaufstrich	147

Benötigte Utensilien für die Rezepte:

Fonduekescher
Fonduegerät oder großer Topf
Gefrierbeutel

Definiciones :

Mehlschwitze: Eine Mischung aus Mehl und Fett, die bei mittlerer Hitze gebräunt wird. Wird mit Wein, Milch, Brühe oder Wasser verdünnt, wodurch eine Soße entsteht.

Kochen: Bildung von Blasen in Wasser.

Chutney: Eine süß-saure Sauce.

Fonduekescher sind sehr nützlich, wenn man ein gemütliches Essen im Kreise seiner Lieben genießen möchte. Dank ihrer Hilfe ist es vorbei mit dem Stück Brot, das ins Fondue fällt.

In diesem E-Book finden Sie viele Rezepte, die Ihre Kescher unentbehrlich machen. Wenn Sie das E-Book gelesen haben, werden Sie nicht mehr auf sie verzichten wollen.

Wir haben für Sie einige Saucenrezepte zusammengestellt, um Ihre Fondues unvergesslich zu machen, für Abwechslung zu sorgen und auch Rezepte für Krapfen und Frittiertes, um Sie zu verwöhnen.



SAUCEN FÜR FONDUE





SAUCE BÉARNAISE

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten



Zutaten

- 60 ml Weißweinessig
- 125 ml Weißwein
- 2 französische Schalotten, gehackt
- 1 Zweig frischer Estragon
- 4 Eigelb
- 180 ml Butter, geschmolzen und temperiert
- 15 ml frischer Estragon, gehackt.
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bringen Sie den Wein, den Essig, die Schalotten und den Estragonzweig in einem Topf zum Kochen.

Pfeffern Sie es und lassen Sie es einkochen, bis nur noch etwa 3 Esslöffel übrig sind, dann sieben Sie es.

Geben Sie die Essigreduktion in eine Schüssel und schlagen Sie sie über dem Wasserbad mit den Eigelben auf, bis sie dickflüssig wird. Die Textur sollte ähnlich schaumig sein.

Die Butter in einem Strahl einrühren und vom Wasserbad nehmen. Schlagen Sie die Masse ständig mit dem Schneebesen. Fügen Sie den Estragon hinzu.

Wenn die Sauce zu dick erscheint, fügen Sie unter ständigem Schlagen etwas heißes Wasser hinzu.

Stellen Sie die Sauce kurz vor dem Servieren noch einmal für ein paar Sekunden über das Wasserbad.

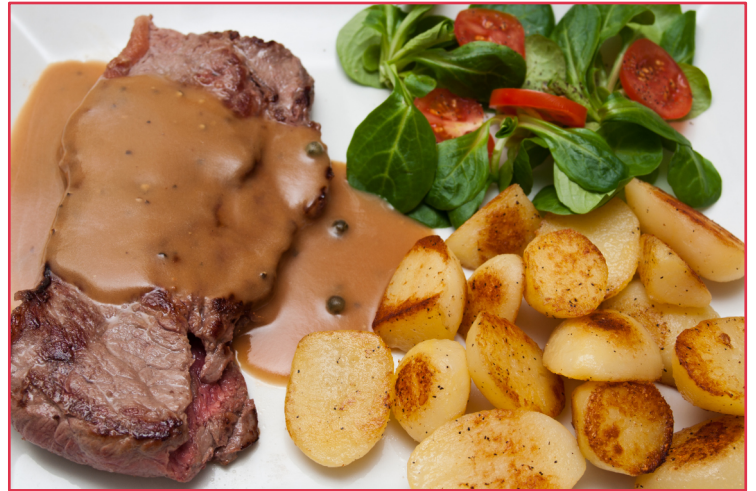


PFEFFERSAUCE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten



Zutaten

- 53.5 g Butter
- 40 g Mehl
- 1.5 Würfel Rinderbrühe
- 1.5 Esslöffel Estragon-Essig
- Gemahlener Pfeffer
- 1 TL Mignonnette-Pfeffer
- ¼ Liter Wasser

Zubereitung

Machen Sie aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze. Geben Sie das Wasser hinzu und rühren Sie.

Geben Sie den Brühwürfel, 1 Esslöffel Essig und 1 Teelöffel Mignonnette-Pfeffer hinzu.

Fügen Sie kurz vor dem Servieren noch etwas gemahlene Pfeffer hinzu.



TARTARSAUCE

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten



Zutaten

- Ein Bund Kräuter (Kerbel, Schnittlauch, Estragon, glattblättrige Petersilie)
- 1 Glas Sonnenblumenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Eigelb
- 1 TL Kapern
- 0,5 Teelöffel Essig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hacken Sie die Zwiebel und die Kapern fein, die Kräuter sehr fein.

Vermischen Sie in einer Schüssel das Eigelb, einen Teelöffel Senf, Essig, Salz und Pfeffer und schlagen Sie mit dem Schneebesen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.

Schlagen Sie weiter und träufeln Sie das Öl hinein, um eine Mayonnaise zu erhalten.

Geben Sie die Zwiebeln, Kräuter, Kapern und den restlichen Teelöffel Senf dazu.

Bis zum Servieren kühl aufbewahren.



SAUCE BOURGUIGNONNE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten



Zutaten

- ½ Liter Rotwein aus Burgund
- 1 EL Kalbsfond
- 20g gehackte Zwiebeln
- 20g Schalotten
- Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Lassen Sie den Rotwein auf die Hälfte einkochen und geben Sie die Zwiebeln und Schalotten dazu.

Lassen Sie das Ganze 10 Minuten lang köcheln.

Rühren Sie das Kalbfleisch unter und damit die Sauce gebunden und glänzend wird, geben Sie kleine Butterstückchen hinzu. Rühren Sie die Butter unter und schwenken Sie sie.

Schmecken Sie die Sauce nach Geschmack ab.



SAUCE DIJONNAISE

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten



Zutaten

- 40 cl Crème fraîche
- 2 Zwiebeln
- 3 Esslöffel Senf
- Pfeffer, Salz
- Knoblauch
- Muskatnuss
- Petersilie oder Estragon
- Butter

Zubereitung

Schneiden Sie die Zwiebeln fein und braten Sie sie goldbraun an, dann geben Sie die Crème fraîche und den Senf dazu.

Mit den restlichen Zutaten (Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Butter und Knoblauch) würzen und dann köcheln lassen, bis die Soße dickflüssig ist und eine senffarbene Farbe annimmt.



CHILI-SAUCE

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten



Zutaten

- 5 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Thai-Chilischoten
- 1 Sellerie
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Essig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schneiden Sie die geschälten Tomaten in Würfel.

Schneiden Sie die Zwiebeln fein und hacken Sie den geschälten Knoblauch sowie den Sellerie und die kleine Paprikaschote.

Entkernen Sie die Chilischoten und hacken Sie sie fein.

Braten Sie die Tomaten in Olivenöl an, streuen Sie den Zucker darüber und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Geben Sie den Knoblauch, die Chilischoten, die Paprika und den gehackten Sellerie hinzu.

Fügen Sie den Essig hinzu, rühren Sie um und lassen Sie ihn auf kleiner Flamme einkochen. Pürieren Sie die Sauce am Ende und servieren Sie sie zu Ihren Fondues.



JOGHURTSAUCE MIT MINZE UND GURKE

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten



Zutaten

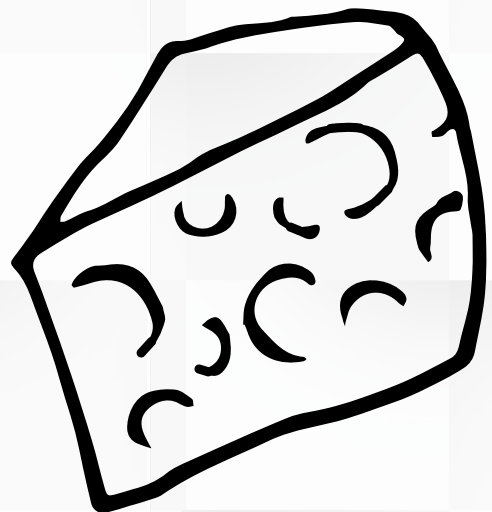
- 180 ml Mayonnaise
- Gurke
- 3 Esslöffel griechischer Joghurt
- 1 Esslöffel Minze
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Knoblauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schälen, entkernen und würfeln Sie die Gurken, hacken Sie die Minze, die Petersilie und den Knoblauch fein.

Vermischen Sie alles mit der Mayonnaise und dem griechischen Joghurt in einer Schüssel und bewahren Sie es kühl auf.

**DIE
VERSCHIEDENEN
ARTEN VON
FONDUE**





FONDUE MIT FISCH

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 14 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondues
- 100 g Thunfisch
- 100 g Lachs
- 100 g Kabeljau
- 8 geschälte rohe Gambas
- 1 Lauch
- 1 Zwiebel
- 4 Schnittlauchhalme
- 10cl Weißwein
- 1 Beutel Court-Bouillon

Zubereitung

Schneiden Sie die Karotten und die Zwiebel in feine Streifen, schneiden Sie den Lauch in dünne Scheiben und schneiden Sie den Schnittlauch grob.

Lassen Sie in einem Schmortopf den Weißwein und die Court-Bouillon in 1,5l kochendem Wasser köcheln. Geben Sie das Gemüse hinzu und lassen Sie es 10 Minuten kochen. Würzen Sie das Ganze.

Schneiden Sie die Fische in große Würfel und halten Sie sie mit den Gambas an Holzspießen fest.

Geben Sie sie in die Fonduekescher und tauchen Sie sie 4 Minuten lang in den köchelnden Topf und genießen Sie sie nach und nach.

Die Fritteuse vorheizen und die Gambas in das heiße Öl geben. 8 Minuten lang goldbraun frittieren und mit Küchenpapier abtropfen lassen. Servieren Sie es heiß!



FONDUE AUS DEM

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde



Zutaten

- Kescher für Fondues
- 2l Wasser
- 1 Lauch
- 1 TL Piment d'espelette
- 1 TL Thymian
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- 2 Würfel Gemüsebrühe
- 1 TL Currypulver
- 1 Schalotte
- 2 Seelachsfilets
- 15 große rohe Garnelen
- 12 tiefgekühlte Jakobsmuscheln

Zubereitung

Die Brühe: Geben Sie das Wasser und die Würfel, den Piment d'espelette, den Thymian, das Salz und den Pfeffer in einen Topf und fügen Sie dann den Lauch und die Schalotte hinzu. Bei schwacher Hitze 1 Stunde lang köcheln lassen.

Schälen Sie die Garnelen, schneiden Sie die Schwänze ab, putzen Sie die Jakobsmuscheln und entfernen Sie die Korallen. Schneiden Sie den Seelachs in kleine Portionen. Kühl aufbewahren und 1 Stunde lang mit Folie abdecken.

Stellen Sie die heiße Brühe auf einen Tellerwärmer oder ein Fonduegerät und legen Sie die Kescher hinein, damit die Gäste ihren Fisch garen können.



JAPANISCHES FONDUE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondues
- 1 kg Rinderkontrafilet
- 8 Schnittlauch
- 8 Champignons
- 1 Zwiebel, 1 Schalotte
- 100 g getrocknete Meeresalgen
- ½ Glas Sake
- 4 Stränge Eiernudeln
- 4 Eier
- 200 g Stangensellerie
- 4 Zweige Petersilie
- 2 Karotten
- 200g Bambussprossen
- 33g Schweineschmalz
- ½ Glas Sojasauce
- 2 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Schneiden Sie das Rindfleisch in papierdünne Scheiben.

Schneiden Sie den Schnittlauch, die Pilze, die Karotten, die Zwiebeln und die Bambussprossen klein und verteilen Sie sie dann in einer großen Schüssel.

Vermischen Sie dann den Seetang, den Sake und die Sojabohnen in einer Schüssel.

Stellen Sie einen Kocher auf den Tisch, stellen Sie eine große Pfanne darauf und legen Sie die Fonduekescher hinein. Kochen Sie das Gemüse schrittweise.

Schmelzen Sie etwas Schweineschmalz, dann köcheln Sie etwas Gemüse und Nudeln 15 Minuten lang. Schieben Sie sie an den Rand der Pfanne, um eine kleine Menge Fleisch 5 Min. lang zu garen.

Gießen Sie einen Teil der Soße darüber und wiederholen Sie diesen Kochvorgang nach und nach, wenn Sie das Fleisch verzehren.

Schlagen Sie in jede Schüssel ein Ei auf, nehmen Sie einen Teil der gekochten Beilagen und tauchen Sie dann jeden Bissen in Ihr rohes Ei.



CHINESISCHES FONDUE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondues
- 150 g Rindfleisch
- 150 g Schweinefilet
- 150 g Grünkohl
- 750ml Geflügelbrühe
- 150g Hähnchenbrustfilet
- 150g Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen
- 60 ml süßsaure Sauce

Zubereitung

Schneiden Sie die Filets in feine Streifen und schneiden Sie das Gemüse klein.

Lassen Sie die Geflügelbrühe, die süßsaure Sauce und den gehackten Knoblauch bei mittlerer Temperatur köcheln.

Stellen Sie den Fonduetopf auf den Kocher und präsentieren Sie die Zutaten.

Tauchen Sie die Lebensmittel in die Brühe, um sie zu garen, und verwenden Sie die Fonduekescher.



SAVOYISCHES FONDUE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondues
- 266.5g Comté
- 266.5g Beaufort
- 133.5g Emmentaler Käse
- 20cl trockener Weißwein
- 2/3 TL Muskatnuss
- 2/3 TL Maizena
- 2/3 Gläser Kirschlikör
- 2/3 Knoblauchzehe
- 2/3 Prise Pfeffer
- 2/3 Ei (gelb)

Zubereitung

Schneiden Sie den Käse in Würfel.

Reiben Sie den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ein und lassen Sie sie darin. Gießen Sie 25 cl Weißwein hinein und erhitzen Sie ihn.

In einen anderen Topf geben und dann den restlichen Weißwein 5cl, das Maizena und die Muskatnuss dazugeben, umrühren und beiseite stellen.

Wenn der Wein kocht, legen Sie die Fonduekescher in den Topf und gießen Sie den Käse stufenweise unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze hinein.

Wenn der Käse geschmolzen ist, gießen Sie die Mischung aus Wein, Muskat und Maizena dazu und rühren Sie ständig.

Die Mischung sollte cremig sein, pfeffern Sie und gießen Sie das Kirschwasser dazu. Geben Sie das Eigelb in den Caquelon (Pfanne des Fonduegeräts) und greifen Sie zu!



BURGUNDER FONDUE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondues
- 800g Rinderfilet
- 1l Traubenkernöl
- Sauce Béarnaise
- Tartar-Sauce
- Ketchup
- Chutney
- Senf
- Zwiebelkonfit

Zubereitungen

Schneiden Sie das Fleisch in ca. 1,5 cm große Würfel.

Geben Sie das Traubenkernöl in einen Topf und lassen Sie es bis kurz vor dem Kochen köcheln. Dann leeren Sie es in das Fonduegerät und lassen Sie es auf dem Gerät bei der richtigen Temperatur köcheln, ohne es zum Kochen zu bringen.

Geben Sie die Fleischwürfel in die Kescher und tauchen Sie sie in das Fonduegerät. Lassen Sie das Fleisch so lange kochen, bis es nach Ihrem Geschmack gegart ist.

Richten Sie die Saucen in kleinen Schüsseln an der Seite an, tauchen Sie jeden Bissen hinein und bedienen Sie sich!



FONDUE BRESSANE

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondues
- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eiweiß
- 1 TL Paprika
- 1 TL Kurkuma
- Salz und Pfeffer
- 1l Öl zum Frittieren

Zubereitung

Schneiden Sie die Hähnchenbrust in Stücke. Salzen und pfeffern Sie sie.

Schlagen Sie das Eiweiß, bis es schaumig ist.

Vermischen Sie die Semmelbrösel mit Paprika und Kurkuma.

Erhitzen Sie das Öl, bis es eine Temperatur zwischen 170 und 180 °C erreicht.

Tauchen Sie die Hähnchenteile in die verquirlten Eier und umhüllen Sie sie anschließend mit den Semmelbröseln.

Tauchen Sie sie in die Fonduekescher und lassen Sie sie dann im heißen Öl köcheln, bis sie goldbraun sind.

Wenn sie gar sind, legen Sie sie auf Küchenpapier und genießen Sie sie mit Ihrem Lieblingsalat und einer guten Sauce Ihrer Wahl.



VEGETARISCHES FONDUE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten

- Kescher für Fondues
- ½ Nappa-Kohl
- 4 Zucchini
- 2 Lauch
- 3 ½ Tassen gekeimte Sojabohnen
- 28 Champignons
- 600 g regelmäßiger fester Tofu
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 5 Esslöffel Sesamsamen
- ¼ Tasse Sojasauce
- 375 ml Wasser
- 3 Tassen Gemüsebrühe



Zubereitung

Schneiden Sie das gesamte Gemüse in dünne Streifen und beim Kohl nur die Blätter ab.

Schneiden Sie den Tofu in 1,5 cm große Würfel und legen Sie ihn auf den Teller.

Geben Sie den Zitronensaft und die Sojasauce in eine Schüssel. Zerdrücken Sie die Sesamsamen und mischen Sie sie mit dem Saft und der Soße.

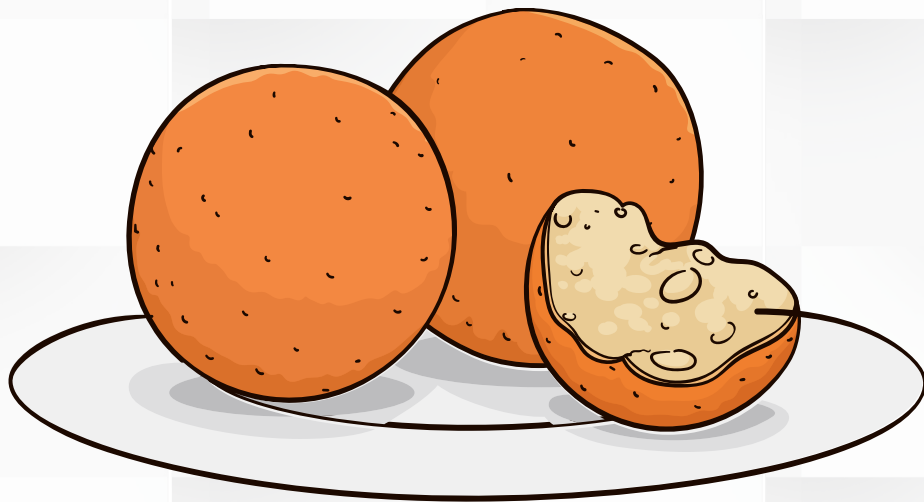
Bringen Sie die Brühe in einem Topf zum Kochen und gießen Sie dann so viel Brühe in das Fonduegerät um, dass es zu $\frac{3}{4}$ gefüllt ist.

Entnehmen Sie pro Person 3 Esslöffel Brühe und geben Sie sie in die Schüssel mit der Sojasauce und der Zitrone, mischen Sie und verteilen Sie sie auf die Schüsseln der Gäste.

Stellen Sie das Caquelon auf den Kocher und lassen Sie die Brühe während des Essens köcheln.

Jeder Gast gibt Tofu- und Gemüsestücke in die Fonduekescher und taucht sie in die Brühe, bis sie nach seinem Geschmack gegart sind.

REZEPT FÜR FRITTIEREN





CALAMARES A LA ROMAINE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten



Zutaten

- 400 g Calamari-Ringe
- 1 Glas Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 4 Prisen Pfeffer
- 2 Eier
- 1 Liter Öl zum Frittieren
- 2 Zitronen, in Viertel geschnitten

Zubereitung

Erhitzen Sie das Öl in Ihrer Sauteuse, Ihrem Topf oder Fonduegerät.

Geben Sie die gewaschenen Calamari mit dem Mehl, Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel.

Schütteln Sie den Beutel gut, damit sich alles vermischt.

Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel auf und verquirlen Sie sie.

Tauchen Sie die bemehlten Calamari in die beiden geschlagenen Eier, ziehen Sie sie durch die Fonduekescher und tauchen Sie sie anschließend in kochendes Öl.

Legen Sie sie auf Küchenpapier, sobald sie goldbraun sind, und genießen Sie sie mit dem Saft der Zitronen.



BEIGNETS AUS GREYERZER KÄSE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 10 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondue
- 152 g geriebener Greyerzer
- 152 g Mehl
- 4 Ei
- 52g Butter
- 35cl Wasser
- Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Bringen Sie das Wasser zum Kochen und geben Sie dann die Butter und das Salz hinzu. Geben Sie auch das Mehl hinzu und rühren Sie, bis die Mischung nicht mehr am Topf klebt.

Schlagen Sie die Eier einzeln in den Teig und geben Sie den Gruyère und 2 Prisen Pfeffer dazu.

Mit den Händen aus dem Teig Kugeln formen.

Erhitzen Sie das Öl, legen Sie die Krapfen in die Fonduekescher und geben Sie sie in die Fritteuse.

Erhöhen Sie die Temperatur, sobald sich die Krapfen aufzublähen beginnen, bis sie goldbraun werden.

Lassen Sie sie nun auf Küchenpapier abtropfen und genießen Sie sie mit Ihren Lieblingssoßen.



AUBERGINENBEIGNETS MIT BASILIKUM

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondue
- ½ Aubergine
- 75g Mehl
- 7.5 cl Bier
- Basilikum
- Pfeffer und Salz
- ½ Ei

Zubereitung

Trennen Sie das Eigelb und das Eiweiß, geben Sie das Eigelb in eine Schüssel und verrühren Sie es mit dem Mehl und dem Bier, bis ein glatter Teig entsteht.

Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee und heben Sie es vorsichtig unter die vorherige Mischung, schmecken Sie den Teig ab und fügen Sie den Basilikum hinzu. Lassen Sie ihn eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Schneiden Sie die Aubergine in dünne Scheiben.

Erhitzen Sie das Öl und tauchen Sie die Kescher in das Öl.

Ziehen Sie die Auberginen durch den Teig und tauchen Sie sie in den Keschern in das Öl.

Wenn sie goldbraun sind, lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen und genießen Sie sie, wenn sie lauwarm sind.



BEIGNETS AUS KAISERGRANAT

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde und 10
Minuten



Ingredientes

- Kescher für Fondue
- 30 Langustinen
- 150 g Mehl
- 3 Esslöffel Öl
- 1 große Prise Backpulver
- 1 Prise Salz
- Öl zum Frittieren
- 2 Eier
- ½ Glas trockener Weißwein
- 1 Zitrone
- Petersilie

Preparación

Vermischen Sie Mehl, Öl, Wein, Salz und Hefe, bis der Teig dickflüssig ist und über den Schneebesen läuft. Lassen Sie ihn an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen und geben Sie dann die Eigelbe hinzu.

Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee und wenn es steif ist, heben Sie es mit einem Spatel schrittweise unter den Teig. 10 Minuten ruhen lassen.

Die Langustinen schälen, ohne den Schwanz zu entfernen. Mit Zitronensaft beträufeln und würzen.

Die Langustinen in den Teig tauchen, dann in die Kescher legen und alles in das vorgeheizte Öl geben.

Wenden Sie die Krapfen, damit sie von beiden Seiten goldbraun werden. Mit Tartarsauce genießen.



TEMPURA AUS GARNELEN MIT SÜSS-SAURER SAUCE

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Min

Kochzeit: 15 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondue
- 20 gekochte rosa Garnelen
- 100 g Mehl
- Süßsaure Soße
- 15 cl eiskaltes Wasser
- 1 Eigelb
- Sonnenblumenöl

Zubereitung

Schälen Sie die Garnelen und behalten Sie den Schwanz und die Schale nur am unteren Ende.

Verquirlen Sie das Eigelb mit dem Eiswasser und rühren Sie das Mehl unter. Um Klumpen zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Mehl zu sieben.

Tauchen Sie die Garnelen in den Teig, legen Sie sie dann in die Kescher und geben Sie sie in das heiße Sonnenblumenöl.

Lassen Sie die Tempuras backen, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der süß-sauren Sauce genießen.



GOURMET-BRATLINGE

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondue
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- Wasser
- 500 g gekochtes Rindfleisch, gehackt
- 2 Schalotten
- Petersilie
- Öl zum Frittieren
- 1 Prise Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bilden Sie den Teig, indem Sie mit dem Mehl eine Vertiefung machen. Vermischen Sie ein Ei mit dem Teig und geben Sie Wasser hinzu, bis ein homogener Klumpen entsteht.

Hacken Sie die Schalotten und mischen Sie sie mit dem gehackten, zuvor gekochten Rindfleisch, rühren Sie ein Ei unter, um die Mischung zu binden, und würzen Sie.

Rollen Sie den Teig aus und formen Sie mithilfe einer Schüssel runde Formen. Geben Sie 1 EL Hackfleisch auf einen Kreis, klappen Sie ihn zusammen und verschließen Sie ihn mit etwas Wasser am Rand. Fahren Sie mit dem Vorgang für die restlichen Bratlinge fort.

Legen Sie die Bratlinge auf die Kescher und dann in die Fritteuse. Frittieren Sie sie, bis sie goldbraun sind. Nach dem Herausnehmen auf Küchenpapier legen und genießen



FRITTIERTE FLEISCHBÄLLCHEN

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 8 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondues
- 500 g Hackfleisch
- 2 Eier
- 3 Zweige Petersilie
- 3 Esslöffel Semmelbrösel
- 2 Teelöffel Curry
- 2 Zwiebeln
- Öl zum Frittieren
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schneiden Sie die Zwiebeln fein, schneiden Sie die Petersilie.

Verquirlen Sie die Eier in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer.

Fleisch und Zwiebeln in einer Schüssel mischen, dann Curry, Semmelbrösel, Ei und Petersilie dazugeben. Vermischen Sie alles gut miteinander.

Mit einem Löffel die Bällchen formen.

Die Fritteuse vorheizen und sie mithilfe der Kescher ins heiße Öl geben. 8 Minuten lang goldbraun frittieren und mit Küchenpapier abtropfen lassen. Heiß servieren!



DONUTS MIT BROTAUFSTRICH

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 3 Stunden und 20 Minuten

Backzeit: 10 Minuten



Zutaten

- Kescher für Fondue
- 333 g Mehl
- 67 g brotaufstrich
- Puderzucker
- 33 g Maisstärke
- 25 g Puderzucker
- 0.75 Esslöffel Backhefepulver
- 1 Ei
- 133 g Milch
- 50 g Butter
- 1.25 TL Backpulver

Zubereitung

Schmelzen Sie die Butter im Wasserbad.

Vermischen Sie in einer Schüssel: Maisstärke, Ei, Hefe, Milch, geschmolzene Butter und Zucker. Dann kneten Sie den Teig.

Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur und in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel 1,5 Stunden ruhen. Er verdoppelt dann sein Volumen.

Entgasen Sie den Teig, d. h. kneten Sie ihn durch und rollen Sie ihn mit einer Teigrolle auf 1 cm Dicke aus.

Mit einem Ausstecher kleine Kreise aus dem Teig ausstechen und auf einem leicht bemehlten Backblech 1,5 Stunden ruhen lassen, damit sie ihr Volumen verdoppeln.

Geben Sie sie in die Kescher und frittieren Sie sie in heißem Öl, bis die Krapfen aufgebläht und goldbraun sind.

Lassen Sie die Krapfen abtropfen und füllen Sie sie mithilfe eines Spritzbeutels mit glatter Tülle mit brotaufstrich. Mit Puderzucker bestäuben.



N'hésitez pas à découvrir nos autres produits
Do not hesitate to discover our other products



La presse à biscuits
Biscuits press



Les sachets pour grille-pain
Toaster bag



La mandoline
Mandolin

