

La Fondue de Noël (pour 4 personnes)

Hohoho! Voici la seule manière dont vous aurez envie de manger votre dindon de Noël au Réveillon à partir de maintenant! Avec tous les avantages d'un repas fondue traditionnel, cette recette utilise le plein potentiel de votre Fondissimo en vous permettant d'y cuire à la perfection des boulettes de dindon au cœur de fromage fondant, assorties de délicieux légumes... Le tout, à votre rythme! Joyeux Noël!

Ingrédients

Bouillon de volaille au romarin

- 3 contenants de 900 ml de bouillon de poulet faible en sodium
- 2 sachets de soupe à l'oignon déshydratée (total 57 grammes)
- 1 tasse de vin blanc sec de bonne qualité, ou plus au goût
- ¼ tasse de beurre demi-sel
- 2 branches de romarin frais
- 1 c. à table de sirop d'érable
- Sel et poivre du moulin au goût

Boulettes de dindon farcies au fromage

- 900 grammes de dindon ou de poulet haché
- 1 c. à thé de sauge en poudre
- 1 c. à thé de sel d'ail
- 15 tours de poivre du moulin
- 28 perles de bocconcini

Chutney aux pommes et canneberges

- 1 contenant de 650 ml de purée de pommes sucrée
- 1 tasse de canneberges fraîches ou congelées
- ½ tasse de canneberges séchées
- Jus de ½ citron
- Sirop d'érable au goût

Garnitures suggérées

- 15 pommes de terre grelot, une barquette de haricots verts, un brocoli, un casseau champignons, une recette de farce au pain au four de grand-maman

Préparation

- 1- Dans un petit chaudron, combiner tous les ingrédients du chutney et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les canneberges soient cuites et que la préparation épaississe. Réserver au réfrigérateur pour un minimum de 2 heures ou jusqu'au moment du

- service, puis disposer dans un bol de service. Décorer avec des canneberges et du romarin.
- 2- Combiner tous les ingrédients des boulettes sauf les perles de fromage dans un bol et bien mélanger. Humecter les mains avec de l'eau et façonner des boulettes de la taille d'une petite balle de golf en enrobant la viande autour des perles de fromage. Vous obtiendrez 28 boulettes. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
 - 3- Dans un grand chaudron, combiner tous les ingrédients du bouillon et amener à ébullition, puis faire mijoter pendant 25 minutes. Transvider le bouillon dans votre Fondissimo et utiliser selon les directives.
 - 4- Disposer joliment les garnitures à tremper dans des plats de service. Prévoir un ustensile pour manipuler les boulettes de viande crue.

Quelques astuces

- 1- Pour raccourcir le temps de cuisson des pommes de terre, les blanchir dans l'eau chaude avant le repas.
- 2- Pour cuire complètement les boulettes, il faut compter un minimum de 3 minutes à partir du moment où elles se mettent à flotter dans le bouillon.
- 3- Réutilisez le bouillon restant pour préparer une délicieuse soupe à l'oignon gratinée!