

La Fondue Provençale

La Provence! Impossible d'évoquer cette région de France sans se mettre à rêver au moins un peu. Reconnue pour les produits exceptionnels de son terroir, elle se distingue par une cuisine qui allie une grande fraîcheur et une simplicité qui fait briller la qualité des aliments. L'abondance de légumes confère au repas provençal un caractère plus « santé » et c'est l'un des éléments qui a inspiré cette fondue unique et distinctive, parfaite pour les grandes occasions.

Du souper aux chandelles en passant par les plus belles soirées de filles, cette fondue a tout ce qu'il faut pour créer un moment de pure magie... Surtout avec un petit verre de blanc!

Ingrédients

Bouillon

- 3 litres de bouillon de poulet
- 1 bouteille de 750 ml de vin blanc
- 10 branches de thym
- 3 gousses d'ail
- ½ oignon espagnol en dés
- 3 c. à table d'herbes de Provence séchées
- 3 c. à table de moutarde à l'ancienne
- ¼ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de sucre
- 1 petite conserve de crème aux champignons (optionnel)

Dijonnaise

- ½ tasse de « vraie » mayonnaise
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 2 c. à thé de moutarde à l'ancienne
- 2 gousses d'ail hachées

Garnitures

- Veau ou lapin, carottes nantaises, de jardin ou régulières en fines rondelles, courgettes en rondelle, oignons, mini-tomates, aubergine italienne en dés
- Salade verte et olives en accompagnement
- Baguette et fromage de chèvre (si désiré)

Préparation

- 1- Combiner tous les ingrédients du bouillon dans un grand chaudron, amener à ébullition puis faire mijoter à feu doux pendant au moins 15 à 20 minutes pour concentrer les saveurs.

- 2- Pendant ce temps, préparer la Dijonnaise, placer les garnitures dans des plats de service et dresser une salade d'accompagnement (cela peut être juste de la verdure, avec votre vinaigrette préférée, ou encore, doubler la Dijonnaise à cette fin.)
- 3- Verser prudemment le bouillon dans le bol du Fondussimo et déguster!

Astuces

- D'une saveur délicate, le bouillon à fondue de La Provençale gagne à accompagner des viandes moins goûteuses comme le veau et le lapin. Moins chic, le porc fait tout aussi bien l'affaire!
- Si ce repas de fondue est destiné à une occasion « spéciale », ne lésinez pas trop sur la qualité du vin : il n'est pas vrai que son goût n'a pas d'importance dans une recette!