

Fondue La Grecque

Une rencontre entre la tradition des brochettes souvlaki et de la très populaire salade grecque, cette recette possède tous les atouts pour ensoleiller vos repas en terrasse tout au long de l'été. Doublez les quantités de garniture pour servir facilement un plus grand nombre de convives et laissez-les garnir leur sandwich à leur guise... Mais surtout, ne soyez pas chiches sur la quantité de Feta mise à leur disposition! Chauffé dans le bouillon, ce fromage devient tout à fait irrésistible!

Ingrédients

Pour le bouillon

- 4 litres de bouillon de poulet
- 1/3 tasse d'assaisonnements grecs
- 5 c. à table de concentré de poulet Bovril
- ½ oignon espagnol en dés
- Une douzaine d'olives de Kalamata
- 6 gousses d'ail écrasées
- Jus de 2 citrons
- Sel et poivre du moulin au goût

Pour trempette grecque

- ½ tasse de vraie mayonnaise du commerce
- ½ tasse de crème sure
- 1 à 2 c. à table de mélange d'épices grecques au goût

Les garnitures

- Filet de porc en fines tranches, oignons rouges, poivrons rouges et verts, tomates miniatures bien mures, olives de Kalamata, fromage feta émietté en gros morceaux, pains pitas à la grecque

Préparation

- 1- Combiner tous les ingrédients du bouillon dans un gros chaudron, amener à ébullition et réduire du tiers en mijotant.
- 2- Mélanger tous les ingrédients de la trempette dans un bol et réserver.
- 3- Disposer les garnitures dans des assiettes de service.
- 4- Tamiser le bouillon et verser la quantité requise dans le Fondissimo. Déguster.

Astuces

- 1- Les pains pitas à la grecque sont meilleurs chauds. Pour les réchauffer, vous pouvez utiliser le four conventionnel ou les disposer quelques secondes sur les paniers de votre Fondissimo en cours de cuisson de vos ingrédients : la vapeur fera tout le travail.
- 2- Il vous reste des garnitures? Cuisez-les toutes, réfrigérez-les et servez-les en salade avec la trempette excédentaire!