

## *Fondue Bourguignonne aux 3 Viandes*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- VIANDE POUR FONDUE	1 kg de Boeuf
- RÔTI DE DINDONNEAU	600g
- FILET(S) DE PORC	450g
- ASSORTIMENT DE SAUCES	Curry (DI183)
- ASSORTIMENT DE SAUCES	Coktail (DI180)
- ASSORTIMENT DE SAUCES	Aïoli (DI343)
- ASSORTIMENT DE SAUCES	Béarnaise (DI050)
- HUILE DE PÉPINS DE RAISIN	1.5 litre (Pour fondue)
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites chauffer l'huile de pépins de raisin sur la table de cuisson avant de la placer à table.
- Coupez les viandes en morceaux de 2 à 3 cm.
- Laissez vos invités choisir la viande à cuire et surtout la cuisson.
- Accompagnez de sauces diverses.

### Remarque:

En accompagnement, des frites belges et une bonne salade verte.

