

Fondue Vigneronne au Vin Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|----------------|
| - VIN ROUGE | 1.5 à 2 litres |
| - THYM | |
| - LAURIER | 3 feuilles |
| - VIANDE POUR FONDUE | 900g |
| - BLANC(S) DE POULET | 300g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans le caquelon à fondue, versez le vin. Ajoutez le thym et le laurier. Salez et poivrez.
- Portez ce mélange à ébullition.
- Pendant ce temps, coupez les viandes en morceaux.
- Faites cuire vos viandes dans le vin chaud suivant la cuisson souhaitée.

Remarque:

Servez avec des frites maisons et une bonne salade verte.

