

Fondue jardinière

pour 4 à 6 personnes

env. 1 kg **de légumes**, brocoli, fenouil, carottes primeurs, épis de maïs, minipâtissons, poivrons, en petits morceaux, fleurs de courgette, échalotes

cuire au panier-vapeur ou dans un fond d'eau bouillante salée, en les tenant croquants, passer sous l'eau froide

évent. 1 boîte **de cœurs d'artichauts** (env. 390 g), rincés à l'eau froide, égouttés, en deux

250 g **de tomates cerises**

env. 1 litre **de bouillon de légumes corsé** porter à ébullition dans le caquelon à fondue chinoise, porter sur le réchaud. Cuire les légumes env. 2 min dans le bouillon

Servir avec: du pain frais ou du pain à l'ail, des pommes de terre à raclette ou des baked potatoes.

Conseils

- Préparer les légumes ½ journée à l'avance, couvrir et réserver au frais.
- Filtrer le bouillon dans la casserole, compléter évent. avec du bouillon, porter à ébullition et parfumer évent. avec un peu de xérès sec. Servir en potage.
- En même temps que les légumes, pocher des pâtes fraîches prêtes à l'emploi, des raviolis p. ex., ou bien les pocher dans le bouillon qui reste.

Remarque: compter 1 à 1 ½ dl de sauce par personne.

