



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X



## Fondue aux fruits de mer

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à table de beurre ou margarine
- 3 oignons verts hachés
- 2 cuillères à table de gingembre frais râpé (moulu: 1 c. à thé)
- 1/2 tasse de sherry ou vin blanc
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de poivre
- 1 cuillère à thé de graine de coriandre ou grains de poivre
- 1/2 lb de crevettes moyennes, décortiquées, déveinées
- 1/2 lb de mini- pétoncles
- 1/2 lb de choux de Bruxelles blanchis coupés en deux
- 1/2 tasse d' oignons perlés
- 1/2 tasse de mini -maïs coupés en tronçons

Préparation	15 minutes
Cuisson	10 minutes
Portion(s)	2 portions

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire suer au beurre les oignons et le gingembre. Cuire 3 à 4 minutes. Déglacer avec le sherry et réduire de moitié. Mouiller avec le bouillon, assaisonner et ajouter la coriandre. Porter à ébullition et cuire 4 à 5 minutes.

2. Verser le bouillon dans un plat à fondue et déposer sur un réchaud. Dresser les assiettes avec leurs garnitures : crevettes, mini-pétoncles, choux, oignons et mini-maïs. Servir avec une ou plusieurs sauces au choix.

