

LES TYPES DE FONDUES

01.

La fondue chinoise classique

La fondue chinoise consiste à cuire de fines tranches de viande, fruits de mer et légumes dans un bouillon chaud parfumé à l'oignon. **Astuce:** préparez différents bouillons (épicé, à base de miso, etc.) pour varier les saveurs et personnalisez-les avec des herbes fraîches.



02.

La fondue bourguignonne

Cette fondue utilise de l'huile chaude pour cuire des morceaux de viande à table. **Astuce:** optez pour une huile neutre et ajoutez-y une gousse d'ail ou du romarin pour un arôme subtil.



03.

La fondue Tonkinoise

Cette fondue propose un bouillon au gingembre où l'on trempe divers ingrédients, comme des viandes, des légumes et même des nouilles. Astuce: utilisez un panier en acier inoxydable pour plonger les ramens dans le bouillon.







LES TYPES DE FONDUES

04.

La fondue au fromage

Mélangez plusieurs types de fromages fondus québécois (Mozzarrella, Cheddar, Parmesan, etc.) avec du vin blanc pour une fondue crémeuse et goûteuse. Ajoutez un peu de fécule de maïs pour stabiliser le mélange et éviter qu'il ne se sépare. Assaisonnez avec une pincée de muscade pour rehausser les saveurs.

Astuce : frottez le caquelon avec de l'ail avant de chauffer le fromage, cela rehaussera le goût.



05.

La fondue au chocolat

Une fondue sucrée pour l'heure du dessert.
Variez les types de chocolat (noir, au lait, blanc).
Préparez un plateau de trempettes avec des fruits frais comme les fraises, les pommes ou les poires. Ajoutez des noix ou des copeaux de noix de coco pour plus de texture. Utilisez un chocolat de qualité pour obtenir une saveur riche et authentique. Maintenez la température du chocolat à feu doux pour éviter qu'il ne brûle.

Astuce: ajoutez un peu de crème ou de liqueur au chocolat pour la rendre encore plus lisse et savoureuse. Choisissez des fruits locaux pour une touche québécoise!





QUELS PRODUITS UTILISER?

01.

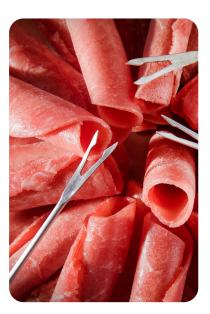
Les fromages



Pour une fondue au fromage, optez pour des variétés québécoises, en choisissant des fromages vieillis pour une saveur prononcée ou des fromages doux pour un goût plus subtil. Les fromages de chèvre ajoutent une touche unique grâce à leur légère acidité et leur onctuosité. N'hésitez pas à mélanger plusieurs types de fromages pour enrichir l'expérience gustative. L'ajout d'un peu de vin blanc dans la préparation peut également rehausser les saveurs de la fondue.









Les viandes

Les viandes locales comme le bison, le gibier, le bœuf tendre, ainsi que les viandes blanches comme le porc et le poulet, conviennent parfaitement. Les fines tranches sont idéales pour la fondue chinoise, permettant une cuisson rapide dans le bouillon, tandis que les morceaux plus épais se marient mieux à la fondue bourguignonne à l'huile. Pour une touche raffinée, envisagez de mariner vos viandes avec des herbes et épices locales pour rehausser leur goût.

02.

QUELS PRODUITS UTILISER?

03.

Les accompagnements

Les fruits frais, les légumes du Québec comme les pommes de terre, le brocoli et les carottes, ainsi que les pains artisanaux ajoutent une variété de textures et de saveurs. Pour la fondue au chocolat, privilégiez les fruits locaux comme les baies et les pommes. Les guimauves et les fruits secs, comme les canneberges et les poires, peuvent aussi apporter une note sucrée et une texture intéressante à votre fondue au chocolat.









Les sauces

Les sauces jouent un rôle essentiel pour accompagner vos fondues. Optez pour des créations maison, comme une sauce à base de yogourt et d'herbes ou une sauce barbecue légèrement sucrée. Les sauces piquantes peuvent aussi apporter une belle intensité à votre plat, tandis que les sauces crémeuses ajouteront de la douceur. Pensez à offrir un éventail de sauces pour permettre à chacun de personnaliser son expérience et d'explorer différentes combinaisons de saveurs.

NOS MEILLEURS CONSEILS





Créez une ambiance chaleureuse

Thème chalet: Misez sur une décoration boisée et des couvertures douces. Ajoutez des éléments comme des bougies pour une lumière tamisée et des coussins confortables pour inciter à la détente. N'hésitez pas à mettre en avant des produits locaux, comme des planches en bois ou des assiettes en céramique.

Thème gourmand: Pour la fondue au chocolat, ajoutez des bougies parfumées et une sélection de breuvages pour accompagner le dessert. Pensez à créer un coin dessert avec des fruits, des guimauves et des biscuits. Un bar à chocolat avec différents types de chocolat à fondre peut également ajouter une dimension interactive à votre soirée.

02.

Découpez à l'avance

Découpez les aliments à l'avance pour un service rapide. Pensez à préparer des sauces à l'avance, pour gagner du temps pendant la soirée et mieux profiter.



03.

Préparez les pots de fondue

Vérifiez que les appareils soient bien chauffés avant le début de la soirée. Prévoyez des assiettes individuelles pour chacun afin de faciliter le service.

Profitez du moment

04.

Partagez des anecdotes sur vos traditions de fondue pour ajouter une touche personnelle! Invitez vos invités à apporter leurs garnitures ou sauces préférées pour découvrir de nouvelles saveurs ensemble!