



Sortez seulement les fourchettes à fondue!

Ultimes conseils pour la fondue

Les fondues sont souvent considérées comme démodées, ennuyeuses ou ‘trop lourdes sur l’estomac’. Mais c’est si agréable, délicieux et idéal avec des enfants parce qu’ils peuvent cuisiner eux-mêmes. De plus vous la faites aussi saine (ou non) que vous le voulez grâce aux conseils ci-dessous!

Les 3 questions le plus souvent posées pour une soirée fondue réussie:

Combien d’huile et de viande faut-il prévoir pour une soirée fondue?

Met deze hoeveelheden zit je goed:

- Vous avez besoin d’environ 1 litre d’huile pour 4 à 6 personnes.
- Comptez environ 250g de viande ou 350g de poisson par personne.

[Vous trouvez ici de l’inspiration pour de délicieux accompagnements ou une fondue/gourmet végétarienne.](#)

Attention: tous les sets à fondue ne sont pas les mêmes. En général les fondues au chocolat ou les fondues au fromage se font avec des caquelons en céramique, les fondues de viande en acier inoxydable ou en fonte.



Comment savoir si l'huile est assez chaude?

Vous réglez normalement votre appareil sur 180°C. Si l'huile est trop chaude, votre viande va brûler. Si elle n'est pas chaude assez, votre viande n'aura pas une belle petite croûte.

Conseil: si vous n'avez pas de thermomètre: testez avec un morceau de pain si l'huile donne le résultat souhaité.

Quelle huile faut-il utiliser?

Utilisez toujours une huile qui résiste aux hautes températures comme l'huile spéciale pour fondue que vous trouvez dans votre SPAR.

Vous pouvez aussi remplir le caquelon avec du bouillon à la place d'huile: super savoureux et moins gras. Parfait pour qui veut varier.

[Nos favori: cette délicieux bouillon à l'ail!](#)



Les recettes pour fondue les plus originales

Préférez-vous cependant quelque chose d'autre que de l'huile ou du bouillon pour la fondue? Que pensez-vous des 5 fondues favorites de la rédaction SPAR?



Les plats principaux

Fondue fromage à la truffe



Plats d'accompagnement

Bouillon à l'ail pour fondue



Les plats principaux

Fondue au rosé



Les plats principaux

Fondue au potiron



Les plats principaux

Fondue pizza

La fondue ultime à la viande

Composez vous-même votre plat de viande? Demandez certainement conseil à votre détaillant SPAR pour une combinaison parfaite de viande de bœuf juteuse, de filet de poulet épicé, de mini burgers, de saucisses et de tous vos autres spécialités préférées!

Zelf je vleeschotel samenstellen? Nos favoris faits 'maison':

- Boulettes de haché 'maison' comme [ces boulettes de poulet à la sriracha](#)
- Dés de poulet marinés et morceaux de beefsteak
- [Côtelettes d'agneau en croûte de noix](#)
- Petites saucisses (knak)
- [Dés de filet pur de porc au lard et basilic](#)
- Petits légumes enrobés de bacon
- [Pensez aussi au gibier: beefsteak de cerf, magret de canard,...](#)

Conseil: Prévoyez des assiettes séparées pour les morceaux de viande crus et cuits.



Une délicieuse fondue de poisson

Pour une fondue de poisson vous avez aussi peu de travail. Et comme vous faites cuire le poisson dans du bouillon il est délicieusement léger et sain. Choisissez de préférence du poisson à chair ferme comme du

saumon, de la sole ou du cabillaud. Mais les scampis et les moules conviennent aussi parfaitement.

Nos favoris 'maison' pour une fondue de poisson:

- [Tequila-crevettes](#)
- Dés de saumon
- Coquilles Saint-Jacques
- Fishsticks 'maison'
- [Boulettes de scampis au haché de poulet](#)
- Scampis marinés
- [Kibbeling](#)

Conseil: piquez les scampis, les boulettes fermes de poisson et les coquilles sur une fourchette à fondue. Les dés de poisson, les beignets et les roulades de sole, cuisez-les à l'aide d'un petit filet.

À la recherche des meilleurs accompagnements pour la fondue, le plateau gourmet ou le teppanyaki? Ou voulez-vous une soirée fondue 100% végétarienne? [Découvrez ici les meilleures idées avec des légumes comme ingrédient principal!](#)

