FONDUE BOURGUIGNONNE

Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4 personnes

- 1 kg de bifteck ou mieux, de pavé - assortiment de sauces - bourguignonne, béarnaise, aïoli... - bain de friture -

---

1. Au dernier moment (pour éviter que la viande ne se vide de son sang), coupez la viande en cubes de taille équivalente.

2. Chauffez la friteuse à 170°C. Cuisez la viande par petites fournées 45 secondes à 1 minute selon les goûts. Égouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.

Astuce du chef :

Servez à table chaud accompagné de sauces variées, avec des frites ou des chips.