

## Mix de viande en fondue vigneronne



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Une recette qui change de la fondue bourguignonne. Pas d'inquiétude pour le goût du vin, il n'est pas fort.*

### Ingrédients

- 500 g de viande d'agneau
- 500 g de viande de boeuf à fondue
- 2 bouteilles de vin rouge
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 oignon rouge
- 5 clous de girofle
- 1 trait de sauce anglaise
- 2 cubes de boeuf
- 3 gousses d'ail
- paprika
- poivre

### Préparation

- 1 Couper les viandes en cubes.
- 2 Dans un saladier, mettre le poireau, les carottes, l'oignon et l'ail pelés et coupés en morceaux.
- 3 Ajouter les clous de girofle, la sauce anglaise, les cubes de boeuf, le paprika, le poivre et le vin.
- 4 Mélanger et réserver au frais 3 heures.
- 5 Placer dans un caquelon (casserole dans laquelle se prépare puis se sert la fondue) et faire chauffer 30 minutes.
- 6 Mettre votre viande à cuire et accompagner de riz, salade verte et sauce de votre choix.

Proposé par



**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbes avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

