

Bouillon à fondue chinoise maison

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#) - [SAINT-VALENTIN](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 5-6 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 MIN

TEMPS DE CUISSON :
10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 c. à soupe de bouillon de boeuf en poudre
- 1/2 oignon rouge coupé en dés
- 2 c. à soupe d'ail haché finement (ou 3 gousses)
- 1 sachet de soupe à l'oignon Lipton
- 2 c. à table de sauce Worcestershire
- 4 tasses d'eau
- 1 tasse de vin rouge
- Quelques feuilles de Laurier
- 1 tasses de champignons déshydratés (facultatif)

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans un chaudron et porter à ébullition. Laisser mijoter une dizaine de minutes pour permettre aux champignons déshydratés de bien s'hydrater.