

## RECETTE

## LEÇON 2

Une recette: La fondue bourguignonne<sup>1</sup>**Ingrédients:****Pour 4 personnes**

- 1 kg de faux-filet de bœuf<sup>2</sup>
- des sauces (moutarde, ketchup, crème fraîche, sauce au poivre, etc ...)
- une salade
- des pommes de terre

**Préparation:**

1. Couper la viande en petits morceaux<sup>3</sup>.
2. Faire chauffer l'huile<sup>4</sup> dans votre appareil à fondue.
3. Quand l'huile est bien chaude, chaque personne pique son bout de viande et le trempe<sup>5</sup> dans l'huile chaude.
4. Manger avec les différentes sauces.

Attention de ne pas te brûler avec l'huile chaude!

Bon appétit!

Annotations:

**1 la fondue bourguignonne** [lafõdyburgiɔ̃] das Fleischfondue – **2 un bœuf** [ɛ̃bœf] ein Rind – **3 un morceau** [ɛ̃mɔ̃so] ein Stück – **4 l'huile** (f.) [luil] das Öl – **5 tremper qc dans qc** [trâpe] etw. in etw. tunken