



ASTUCES



RESTES DE VIANDE À FONDUE

Vous avez acheté trop de viande à fondue pour votre souper ? Utilisez les restes pour les incorporer à une soupe – les soupes asiatiques s’y prêtent justement tout à fait. Que ce soit du bœuf, du poulet, du porc, ou même une viande sauvage, la viande cuira avec la chaleur du bouillon, tout simplement.