

Préparation d'un fond brun

Os de gigot, de bœuf, de volaille + des morceaux de viande pas cher (personnellement j'ai pris que du plat de côte environ 600 gr, j'en avais pour 3,00 €).

1 oignon
2 carottes
2 tomates
1 feuille de laurier + une petite branche de thym + quelques tiges de persil
1 cuil à s de concentré de tomate
1 cuil à s de farine
1 verre de vin blanc
1/2 litre de bouillon de volaille ou + (il faut bien couvrir la viande)
vous pouvez y rajouter du vert de poireau, 1 caïeu d'ail

Coupez vos légumes en morceaux.

Faites bien griller la viande dans une cocotte avec un peu d'huile, il faut que la viande soit vraiment très brune, limite roussie. (Si la viande est composée de gras, durant la cuisson il va se liquéfier, il faut sortir vos morceaux de viande et vider la cocotte et ensuite vous remettez votre viande pour continuer la cuisson).

Ajoutez les légumes + le concentré de tomate. Remuez et laissez prendre durant 3mn pour bien marquer le fond.

Singez avec la farine, remuez. Déglacez avec 1 verre de vin blanc. Remuez pour bien tout décrocher du fond. Mouillez avec le bouillon de volaille (vous pouvez aussi mettre que de l'eau).

Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez réduire. N'oubliez pas de remuer de temps en temps. Il faut compter environ 30 mn.

Le fond doit avoir une consistance sirupeuse.

Ensuite passez le fond au chinois.

Ce fond vous servira pour élaborer vos sauces, vous pouvez vous en servir pour faire une sauce au champignons, sauce avec de la crème, des ragoûts etc....en n'oubliant pas de saler et poivrez vos sauces car le fond brun n'est pas assaisonné.

Ensuite après refroidissement je congèle mon fond brun.