

## Préparation d'un fond brun de canard à ma façon

1 Carcasse de canard coupée en morceaux  
1 oignon  
2 carottes  
2 tomates  
les tiges vertes du poireau  
1/2 c à c de poivre de Jamaïque moulu ou poivre que vous avez sous la main  
quelques graines de coriandre  
1 feuille de laurier + une petite branche de thym + quelques tiges de persil  
2 cuil à s de farine  
1 verre de vin rouge  
1 cube de bouillon de volaille dilué dans de l'eau bouillante (il faut bien couvrir le tout).

Coupez vos légumes en morceaux.

Faites bien griller les morceaux de carcasse dans une cocotte avec un peu d'huile, il faut bien faire brunir les morceaux. Renversez l'huile de la cocotte.

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

Singez avec la farine, remuez. Déglacez avec 1 verre de vin rouge. Remuez pour bien tout décrocher du fond. Mouillez avec le bouillon de volaille. Ajoutez les épices et le bouquet garni.

Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez réduire. N'oubliez pas de remuer de temps en temps. Il faut compter environ 1h.

Le fond doit avoir une consistance sirupeuse.

Sortie les morceaux de carcasse et passez le fond au chinois ou au moulin à légumes

Ce fond vous servira pour élaborer vos sauces, il convient dans toutes les recettes où il est mentionné d'utiliser un fond brun afin de faire une cuisson ou une sauce.

- n'oubliez pas de vérifier l'assaisonnement en sel et poivre quand vous utilisez le fond de canard.

\* Ensuite après refroidissement je congèle mon fond brun.