

TECHNIQUE (S) DE BASE			BOUILLON ET DEMI-GLACES DE LEGUMES	Page : 236/238 Ducastel B
DEFINITION			Bouillon liquide aromatique issu de la cuisson de légumes et d'eau. Véritable fond de légumes. Les demi glaces de légumes sont des réductions lentes de jus de légumes.	
quantités	unité	poids	Progression <ul style="list-style-type: none"> • Tailler tous les légumes en fine paysanne. • Les déposer dans une russe et les recouvrir d'eau froide. • Ajouter le bouquet garni, le clou de girofle et la badiane. • Porter lentement à ébullition, écumer et laisser pocher à frémissement durant 30 minutes environ. • Laisser infuser 10 minutes puis chinoiser. • Refroidir rapidement. 	
Carotte (paysanne)	Kg	0.100		
Oignon ciselé	Kg	0.100		
Poireau émincé	Kg	0.100		
Fenouil (paysanne)	Kg	0.100		
Céleri branche émince	Kg	0.80		
Gingembre frais haché	Kg	0.010		
Bouquet garni	Pce	1		
Clou de girofle	Pce	1		
Badiane	Pce	1		
Eau	L	1.5		
Commentaires			Possibilité de faire suer les légumes avant mouillement. En ajoutant des épices, on obtient un bouillon aux épices...	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
POCHER	Taille des légumes	Les légumes ne doivent pas être trop gros, la cuisson est courte.
	Quantité d'eau	Plus le volume d'eau sera important, plus les saveurs seront diluées.
	Allure de chauffe	A frémissement, sans ébullition pour ne pas troubler le bouillon.
	Assaisonner	Eviter de saler un bouillon, un fond. Risque d'être trop salé après réduction
	Infuser	Permet au bouillon de se décanter et de s'éclaircir.
CHINOISER	Bouillon trouble	Ne pas fouler le bouillon, le chinoiser délicatement.
UTILISER	Goût désagréable	Ne pas utiliser n'importe quels légumes ou parures.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p>Les bouillons sont des fonds blancs de légumes. Ils permettent de remplacer l'eau comme mouillement. Ils n'ont pas la force aromatique des fonds blancs ou des fumets, ils sont plus discret et donc utilisé pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les mouillements de cuisson (poisson poché, viande pochée...) c'est la base des courts bouillons. - La confection de sauces légères (sauce vin blanc, velouté...). Attenuer une forte saveur de poisson, viande. - La confection de beurres émulsionnés : Ils sont réduits et émulsionnés au beurre. <p>Un bouillon est dépourvu de matière grasse. Le bouillon de légumes classique de base réalisé avec mouillement des légumes sans phase de suage permet d'obtenir un liquide limpide et clair. En revanche, une phase de suage située en début de fabrication permettrait de capter en plus les arômes liposolubles. Le résultat est différent : le bouillon est plus laiteux, plus blanc (moins limpide), il prend l'aspect d'un fumet.</p> <p>Sans matière grasse : - Bouillon de légumes - Fond blanc de ... - Fond brun de ...</p> <p>Avec matière grasse : - Fumet de poisson - Jus brun de ...</p> <p>Les demi glaces peuvent être utilisées pour glacer des pièces de poisson, pour des touches de couleur ou de goût. Les demi glaces de légumes ont été développées par Pierre Gagnaire et Herve This.</p>

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
Ragoût à blanc : p 202 // fonds blancs : p 244 // Légumes à court mouillement : p 376