

TECHNIQUE (S) DE BASE			FONDS BRUNS DE VIANDE, DE GIBIER, DE VOLAILLE	Page : 252 /254 Husson
DEFINITION			Cuisson combinée d'éléments nutritifs colorés dans un liquide dans le but d'obtenir un liquide brun très aromatique. Ils peuvent être définis comme des bouillons bruns clairs (non liés) de viande, de volaille. Les fonds bruns sont des produits semi-finis. Ils ne peuvent pas être utilisés en l'état.	
quantités	unité	poids	Progression	
Volaille (carcasse)	Kg	1,000	<ul style="list-style-type: none"> • Concasser finement les ailerons de volaille. Les faire colorés au four à 180°C. • Ajouter la garniture aromatique (carotte, oignon, échalote). Bien faire suer l'ensemble. • Transvaser le tout dans un grand rondau haut, mouillé à l'eau à hauteur (déglacer le récipient contenant les os colorés et récupérer le jus). • Ajouter les tomates et les aromates. • Cuire 2h à frémillant en écumant. • Passer au chinois sans fouler. Refroidir rapidement. 	
Carotte (mirepoix)	Kg	0,200		
Oignon (mirepoix)	Kg	0,200		
Echalote (mirepoix)	Kg	0,200		
Tomate concentrée	Kg	0,080		
Eau	L	2,50		
Ail (gousse)	Pièce	6		
Bouquet garni	Pièce	1		
Tomate	Kg	0,200		
Commentaires			Après refroidissement, le fond brun devra être dégraissé : la matière grasse sera remontée en surface	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
COLORER LES OS	Os concassés	Etape dangereuse mais fort utile car elle permet une augmentation de la surface de coloration.
	Os brûlés	Ne pas utiliser un four trop chaud. Surveiller la coloration. Ne pas utiliser les os brûlés, ils transmettraient un goût amer au fond.
SUER	Taille de la garniture	Les légumes ne doivent pas être taillés trop finement pour ne pas brûler.
	Concentrée de tomate	Il est préférable de le faire suer pour éviter son acidité perçue.
MOUILLER / CUIRE	Déglaçage	La plaque de rissolage doit être déglacée de manière à récupérer les sucs : cela améliorera le goût du fond.
	Quantité d'eau	Il faut mouiller à hauteur et compenser une trop forte évaporation durant la cuisson.
	Durée de cuisson	Elle est fonction de la nature des éléments nutritifs (veau ou volaille).
REFROIDIR	Refroidissement	Le fond doit refroidir très vite (en moins de 2h). Il ne peut être conservé que 3 jours. Sa température doit passer de +63 à +10 °C en moins de 2h.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p>Rôle des ingrédients :</p> <p>Les fonds de cuisine sont composés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • D'éléments nutritifs (arête de sole, turbo, os de veau...) mais parfois de morceaux de viandes (tendron, épaule...) voir d'élément gélatineux (pied de veau, jarret...) déterminant le nom et la spécificité du fond. • D'une garniture aromatique de légumes. • D'un mouillement : de l'eau en général. • D'une deuxième garniture aromatique ajoutée après le mouillement et qui parfumerait par infusion (tomate, ail, bouquet garni...). <p>Les fonds et fumets sont en nombre limités afin de permettre une meilleure organisation en cuisine. Leur personnalisation intervient souvent plus tard lors de la cuisson d'une pièce de viande ou lors de la réalisation d'une sauce.</p> <p>De plus en plus de cuisiniers utilisent des fonds ou fumets spécifiques adaptés à la pièce servie (fumet de sole accompagnant une sole, fond de pigeon pour une pièce de pigeon). Le fond brun n'est plus le fond de base utilisé pour la fabrication de toutes les sauces.</p>

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS <i>La cuisine expliquée. G Charles . Ed BPI</i>
<p>Ragoût à brun T 222</p> <p>Jus et sauces à base de crustacés : T 342</p> <p>Jus de viande : p 256</p> <p>Braiser une viande : p 210</p>