

DEFINITION

C'est une **cuisson combinée d'éléments nutritifs** (os, de carcasse ou de morceaux de viande et volaille) dans le but d'obtenir un liquide brun très corsé. La consistance finale est principalement due à une **liaison par réduction**. On distingue **2 phases** : la première de **coloration** et la seconde de **pochage** destinée à assurer la dissolution des composés aromatiques des éléments nutritifs.

quantités	unité	poids	Progression 1. Concasser les ailerons de volaille. Tailler les légumes de la garniture 2. Faire colorer les ailerons dans le beurre pendant 10 min environ (coloration dorée) 3. Ajouter la garniture aromatique (carotte, oignon) et la faire suer. 4. Ajouter le concentré de tomate et le faire suer. 5. Déglacer à l'eau froide en plusieurs fois en décollant bien les sucs avec une spatule. Mouiller à hauteur et ajouter la deuxième garniture (tomate, ail, bouquet garni). 6. Cuire à frémissement durant 2h. Chinoiser puis faire réduire à nappe en écumant. Passer au chinois et refroidir rapidement.
Beurre	KG	0,100	
Volaille (Aileron)	KG	0,800	
Oignon ciselé	KG	0,100	
Carotte (Mirepoix)	KG	0,100	
Tomate concentrée	KG	0,020	
Eau froide	L	2,50	
Tomate (Quartiers)	KG	0,200	
Bouquet garni	PCE	1	
Ail (Gousse)	PCE	2	
Commentaires	Ce jus est un jus de base qui peut donc subir des variations. Compter 1 kg d'éléments nutritifs pour 3 l de mouillement, 0,250 kg de crosse, couenne ou pied pour 1 kg d'os. Cela amène le côté gélatifiant et diminue le temps de réduction		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
COLORER SUER	Colorer les os	La coloration doit être prononcée sans être brûlée de manière à obtenir un jus bien doré.
	Beurre brûlé	Le beurre permet une belle coloration et capte les arômes liposolubles. Il ne doit pas brûler.
MOUILLER CUIRE	Déglacer	Les sucs doivent être déglacés en plusieurs fois et être pincés à chaque fois. L'objectif est d'obtenir une belle émulsion brune du déglaçage.
	Mouiller Cuire	Une fois le mouillement réalisé, on obtient un beau jus et non un bouillon gras..La cuisson doit être lente. Ecumer
REDUIRE	Liaison	Si la réduction semble trop importante, il est possible de lier le jus avec un peu de fécule. La liaison idéale est due à la présence de collagène.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Les jus courts : Principe

Les jus bruns courts de viande ou de volaille, sont fabriqués à partir d'os de carcasses colorés. Les liquides issus de la cuisson des coques de crustacés respectent la même logique (ils sont cardinalisés) : Ce sont des jus bruns courts de crustacés.



Cela permet aussi de réaliser des jus dérivés de recettes classiques (Alain Ducasse conçoit beaucoup de jus de ce genre), comme le jus d'Osso-Bucco, le jus de navarin, le jus estouffade.... Etc

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS Source : Cuisine expliquée - Charles Gilles – Editions BPI

Fonds bruns T 305 p 252
Ragoût à brun T 222 p 206

jus et sauce à base de crustacés T 342 p 304
Liaison non protéique T 384 p 364