

Fond brun de veau |

Recette pour 2 litres

Description

Base de la cuisine française servant à la réalisation de sauces (viande généralement). Le fond peut servir aussi à mouiller des cuissons longues telles que Bourguignon, Goulash, Daube, etc...

Ingrédients

Fond brun de veau

- 1 Kg Os de veau
- 200 Gr Carotte
- 200 Gr Tomate
- 300 Gr Oignon
- 150 Gr Céleri
- 1 Tête(s) Ail
- 5 Branche(s) Thym
- 2 Feuille(s) Laurier
- 2 Branche(s) Persil
- 2 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 4 Litre(s) Eau

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **600 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Demandez à votre boucher de vous couper les os, ils seront plus faciles à rôtir.

Placez-les sur une plaque à cuisson, huilez légèrement l'ensemble.

Détaillez tous les légumes en mirepoix (gros cubes) : carottes, tomates, branches de céleri et oignons.

Coupez la tête d'ail en deux.

Fond brun de veau

Placez votre plaque de four avec les os dans le four de manière à bien les colorer (Pincer).

Sortez la plaque du four et ajoutez la mirepoix de légumes et la pâte de tomate, remettez au four pour apporter une coloration à la garniture.

Ensuite, versez votre plaque dans une grosse casserole, mouillez à l'eau environ à 5 cm au-dessus des os et de la garniture. Ajoutez le persil, le laurier et le thym (bouquet garni), laissez mijoter au moins 6 heures.

Passez le tout au chinois, remettez le fond brun dans une casserole de manière à le réduire de moitié.

Une fois refroidi, réservez-le au frigo. Le lendemain le gras sera remonté à la surface, il vous sera alors facile de le dégraisser.

Bon appétit!