

LE FOND BRUN

Idriss MARTIN



MATERIELS



INGREDIENTS

Os de veau	1 kg
Carotte	0,1 kg
Oignons	0,1 kg
Ail	0,01 kg
Tomate concentré	0,04 kg
BG	1 P

Proportion pour 1 litre de fond

	TECHNIQUES	RECOMMANDATIONS
	CONCASSER LES OS	Si ajout de pied de veau on blanchi préalablement le pied et on l'ajoutera au moment du mouillement du fond
	COLORER AU FOUR	
	TAILLER LA GARNITURE	Taillage en mirepoix
	AJOUTER LA MIREPOIX	Ajouter les carottes et oignons le reste sera incorporer au moment du mouillage
	MOILLER AJOUTER LE RESTE DE LA GARNITURE	Débarrasser les os dans une marmite, déglacer la plaque à rôtir et mouiller les os à hauteur. Ajouter les pieds de veau blanchi Tomate en morceaux, tête d'ail fendu en deux et le BG
	CUIRE 4 à 5 Heures DEPOUILLER, ECUMER.	
	PASSER AU CHINOIS	Au terme de la cuisson passer au chinois et continuer de réduire Glace de viande = Réduction à consistance nappante Fond brun lié = liaison par fécule (30 grs au litre)