



LES FONDS DE BASE



Fond de volaille : Les parures de volaille ou carcasses de poulet, 1 carotte, une belle branche de céleri, une échalote ciselée, un bouquet garni enveloppé dans un beau vert de poireau, 1 verre de vin blanc, 1 oignon, un clou de girofle. **Pas de sel surtout.**

Faites rissoler les parures ou os avec les légumes, ajoutez le vin blanc et faites bouillir jusqu'à évaporation totale du liquide. Mouillez à hauteur avec de l'eau, pas plus, ajoutez le bouquet, l'oignon piqué avec le clou de girofle. Laissez réduire des 2/3 à petit feu à découvert en écumant. Passez au chinois, laissez refroidir, dégraissez éventuellement et congelez en petites portions.

Fond de veau : 2 kg d'os de veau, 5 belles carottes, 3 gros oignons blancs, 1/2 poireau, un bouquet garni riche en céleri, quelques clous de girofle.

Faites concasser les os par le boucher. Colorez-les fortement au four. Dégraissez, et mettez-les dans une grande cocotte avec les aromates grossièrement coupés. **Ne pas saler.** Couvrez largement avec de l'eau, et faites bouillir. Écumez souvent, et laissez cuire à frémissements 3H30. Passez. Faites réduire pour obtenir environ 1litre de liquide. Mettez au frais et le lendemain dégraissez, reportez à ébullition et versez dans de petits pots de 20cl. Ce fond se congèle parfaitement.

Fumet de poisson : 650g de parures de poissons non gras, 2 gousses d'ail en chemise, 1 oignon piqué d'1 clou de girofle, 1 carotte, 1 blanc de poireau, 1 bouquet garni avec céleri, 50cl de vin blanc, 100g de champignons de Paris, $\frac{1}{2}$ citron, sel, sucre, poivre, huile d'olive.

Émincez les légumes et écrasez l'ail. Faites suer le tout quelques instants à l'huile d'olive dans une grande casserole. Ajoutez les parures et le bouquet garni, mouillez avec le vin blanc et 1l d'eau. Laissez cuire à feu moyen 15 à 20min pas plus pour éviter l'âcreté. Ecumez au fur et à mesure puis passez au chinois.

Remettez sur le feu, assaisonnez, ajoutez le $\frac{1}{2}$ jus de citron, laissez réduire 5mn et passez soigneusement. Ce fumet s'utilise selon les recettes avec différents parfums : porto, madère, Noilly, champagne ou herbes, épices, agrumes... et bien sûr se congèle très bien.

