

FONDS ET FUMET

INTRODUCTION

En cuisine, les professionnels disent souvent que « la qualité d'une bonne cuisine se distingue la qualité d'un plat est liée en partie au goût de la sauce d'accompagnement du à l'addition des fonds de sauce pour sa réalisation. Cependant, en Afrique et particulièrement au Sénégal, les bouillons chimiques commercialisés par les fabriques industrielles sont devenus un fléau qui défraie la chronique en art culinaire et dégrade nuisiblement la qualité de nos mets avec des effets néfastes à la santé.

I. DEFINITION

Les fonds de sauces sont des préparations culinaires liquides, parfumées, claires sans liaison que l'on obtient par la cuisson dans l'eau, d'éléments de base déterminant l'appellation et d'ingrédients aromatiques qui sont :

II. ELEMENTS DE BASE

Os, jarret, crosse, pieds de veau pour un fond de veau.

Carcasses, abattis et volaille pour un fond de volaille.

Parures ou têtes et arrêtes pour un fumet.

III. INGREDIENTS POUR LA GARNITURE AROMATIQUE

Légumes découpés et bouquet garni.

Ces éléments peuvent être complétés selon la nature, la couleur et l'utilisation du fond par des tomates, , des herbes et des épices (du céleri, du poireau, estragon, poivre etc.), des champignons, de l'alcool (du vin blanc, du Porto, du Madère).

IV. CLASSIFICATION

En cuisine professionnelle, on distingue deux principaux groupes de fonds de sauce qui sont :

Les fonds bruns sont :

- Le fond brun de veau ;
- Le fond brun de volaille ;
- Le fond brun de canard ;
- Le fond brun de pigeon ;
- Le fumet de gibier ;

Les fonds blancs sont :

- Le fond blanc de veau ;
- Le fond blanc de volaille ;

- Le fond blanc de bœuf ;
- Les fumets de poisson et crustacées ou fond d'Amérique ;
- Le bouillon de légumes ;

V. UTILISATIONS CULINAIRES

Les fonds de sauce sont utilisés le plus souvent pour trois raisons :

- ✓ Mouiller (élément de mouillement) les préparations
- ✓ Améliorer et relever le goût des préparations
- ✓ Compléter la valeur nutritive des mets.

NB : Par souci de convenance entre la recette et le fond de sauce utilisé, il est recommandé de confectionner un fond ou un fumet par nature de produit pour mieux respecter la congruence des caractéristiques organoleptiques originales des mets.

Pour réaliser un fond de qualité, le saucier doit impérativement veiller sur :

- ✓ La qualité des éléments déterminant l'appellation.
- ✓ La qualité et la composition de la garniture aromatique qui doit être en accord avec la préparation.
- ✓ La qualité et la nature du liquide de mouillement

VI. REALISATION DES FONDS

A. FONDS BRUNS

Composition générale des fonds bruns

Ingrédients de base : Os, parures, jarret, crosse, pieds de veau, queue de bœuf ou carcasses, abattis ou volaille âgée.

Garniture aromatique : carottes, oignons, tomates, ail, bouquet garni

Mouillement : qui doit recouvrir et dépasser la hauteur des ingrédients : Eau froide ou un autre fond brun de même nature, afin de corser et de réduire le temps de cuisson.

Technique générale de réalisation

Mettre en place le poste de travail.

Choisir des ingrédients de qualité

Concasser finement les os, carcasses ou abattis

Les faire colorer au four sans matière grasse sur une plaque jusqu'à une coloration blonde et uniforme.

Ajouter carotte, oignons taillés en mirepoix aux 2/3 de la coloration des éléments de base.

Mettre le tout dans une marmite

Déglacer les sucs de la plaque avec de l'eau froide puis verser le déglçage sur le contenu de la marmite puis y rajouter de l'eau afin que le tout soit recouvert et porter à ébullition.

Dégraissier et écumer soigneusement puis ajouter le reste de la garniture (ail, tomate, bouquet garni).

Compenser au besoin l'évaporation en y rajoutant de l'eau bouillante.

Au terme de la cuisson, passer le fond au chinois sans presser la garniture et les éléments de base pour le clarifier.

Refroidir rapidement et conserver le fond au frais.

FOND BRUN DE VEAU



Fig1 : Fond brun de veau

Denrées pour un litre de fond brun de veau

Os et parures de veau	1 kg
Carottes	100 g
Oignons	50 g
Ail	2 gousses
Concentrée de tomate ou	1 cuillérées à soupe
Tomates fraîches	200g
Bouquet garni	1pièce
Eau	2litres

Technique de réalisation du fond brun de veau

Opérations	Illustrations
Mettre en place le poste de travail	
Eplucher les carottes, les oignons et les tailler en gros dés	

Concasser les tomates.

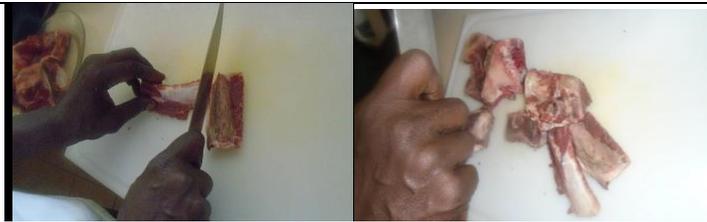


Eplucher et écraser les gousses d'ail



Confectionner le bouquet garni.

Concasser les carcasses de veau.



Les mettre dans une plaque à rôtir et le saisir au four à 250°C jusqu'à une coloration blonde uniforme.

Ajouter, après coloration, les légumes épluchés, lavés et taillés grossièrement. Faire suer au four pendant 10 minutes.

NB : Il est possible de rissoler les os à feu vif jusqu'à une coloration pour gagner du temps. Le goût du fond dépend en partie du degré de coloration.



Retirer de la plaque à rôtir avec une écumoire, les os et la garniture aromatique, dans une casserole



<p>Mouiller à l'eau froide et ne pas saler. Ajouter l'ail, le bouquet garni, le concentré de tomates ou les tomates fraîches.</p>	
<p>Cuire lentement et régulièrement.</p>	
<p>Ecumer fréquemment en cours de cuisson. Dégraisser.</p> <p>Laisser cuire pendant 1h30 à 2 heures après ébullition. Jusqu'à l'obtention de ce résultat.</p>	
<p>Passer le fond dans un autre récipient sans fouler. Refroidir rapidement et conserver au froid.</p>	

FOND BRUN DE VOLAILLE



Fig5 : Fond brun de volaille

Denrées pour un litre de fond brun de volaille

Carcasse ou abatis de volaille	1 kg
Carottes 100 g	
Oignons	50 g

Ail	2 gousses
Concentrée de tomate	1 cuillérées à soupe
Tomates fraîches	100g
Bouquet garni	1pièce
Eau ou de fond blanc de volaille	2litres

Technique de réalisation du fond brun de volaille

Opérations	Illustrations
Mettre en place le poste de travail	
<p>Eplucher les carottes, les oignons, les tailler en gros dés.</p> <p>Eplucher et écraser l'ail.</p> <p>Concasser les tomates.</p> <p>Confectionner le bouquet garni.</p>	
Concasser les abatis et les mettre dans une marmite.	
<p>Les rissoler à sec sur un feu vif jusqu'à une coloration pour gagner du temps.</p> <p>Remuer régulièrement.</p> <p>Le goût du fond dépend en partie du degré de coloration.</p>	
Ajouter les légumes découpés et laisser rissoler pendant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.	

<p>Remuer et décoller les sucs avec une spatule et ajouter le concentré de tomates et les pincer.</p>	
<p>Mouiller à l'eau froide, ajouter les tomates fraîches, le bouquet garni et l'ail. Cuire lentement et régulièrement le fond pendant 1h30mn.</p>	
<p>Ecumer et dégraisser régulièrement pendant la cuisson.</p>	
<p>Passer le fond, le refroidir rapidement et le conserver en enceinte réfrigérée.</p>	
<p>NB : Il est possible aussi de saisir les abatis au four chaud (250°C) sur une plaque à rôtir jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde uniforme.</p>	

FOND BRUN DE CANARD



Fig2.5 : Fond brun de canard

Denrées

Carcasse et abattis de canard	1 kg
Huile	1 cuiller à soupe
Carotte	100g
Oignon	100g
Poireau	100g
Echalote hachée	50g
Bouquet garni	1pièces
Poivre en grains	Quantité utile
Coriandre	Quantité utile
Vin rouge	1/2 Verre

Technique de réalisation d'un fond brun de canard

Opérations	Illustrations
Mettre en place le poste de travail.	
Tailler les carottes, les oignons et les échalotes en paysanne ou en mirepoix Tailler les poireaux Confectionner le bouquet garni	
Mettre les carcasses et les abattis découpés en morceau dans une plaque à rôtir.	
Rissoler au four chaud les carcasses et les abattis.	
Ajouter les oignons et les carottes puis les faire légèrement colorer. Mettre les carcasses et la garniture dans une marmite. Mouiller avec le vin rouge et compléter avec de l'eau. Ajouter le bouquet garni, le concentré de tomates et les grains de coriandre et de poivre concassés.	
Remuer, porter à ébullition puis réduire le feu et laisser cuire pendant 1h30. Ecumer de temps en temps.	
Retirer du feu	
Passer le fond, laisser refroidir et réserver en enceinte réfrigérée.	

FUMET DE GIBIER

Denrées pour un litre de fumet de gibier

Os et parures de gibier	1 kg
Parures de bas morceaux de gibier	300 g

Carottes	100 g
Poireaux	100 g
Oignon	100g
Echalote	100g
Ail	1 gousse
Vin blanc	1 verre
Bouquet garni	1pièce
Concentré de tomates	100g
Poivre	Quantité utile
Coriandre	Quantité utile
Clou girofle	3 pièces
Huile	5 cl

Technique de réalisation du fumet de gibier

Opérations	Illustrations
Mettre en place le poste de travail Concasser les os et les parures en menus morceaux	
Faire colorer les os et les parures au four très chaud (250°C environ) dans une plaque à rôtir et sans matière grasse pendant 15 minutes environ. Ajouter après coloration les légumes épluchés, lavés et taillés grossièrement et faire suer au four pendant 10 minutes.	
Mettre dans une casserole, à l'aide d'une écumoire, les os et parures et la garniture aromatique. Mouiller avec 3 litres d'eau froide et le vin blanc.	
Ajouter l'ail, le bouquet garni, le concentré de tomates. Cuire pendant 4 heures à ébullition lente et régulière	
Ecumer fréquemment en cours de cuisson et dégraisser	
Passer le fond sans fouler dans un autre récipient. Refroidir rapidement et conserver en enceinte réfrigérée.	

NB : Le fond brun de pigeon est réalisé de la même manière que le fond brun de canard
Le fond brun d'agneau et le brun de veau ont la même technique de réalisation.

B. FONDS BLANCS

FONDS BLANCS DE VEAU OU DE BŒUF



Fig : Fond blanc de veau

Denrées

Éléments de base pour le fond blanc de veau ou de bœuf : Os, parures, jarret, crosse, pieds, collier, poitrine, tendrons 1 kg

Garniture

Carottes	100 g
Oignons	50 g
Ail	2 gousses
Poireau	1 pièce
Céleri en Branche	1 pièce
Poireau	1 pièce
Bouquet garni	1 pièce
Clou de girofle	2pièces

Technique de réalisation du fond blanc de veau

Opérations	Illustrations
Mettre en place le poste de travail	 
Éplucher et tronçonner les carottes.	 
Éplucher et clouter les oignons.	 

<p>Tronçonner le poireau et le céleri</p>	
<p>Confectionner le bouquet garni : Queues de persil, thym et laurier ficelés solidement et verts de poireau ou céleri selon les utilisations ;</p>	
<p>Eplucher et écraser l'ail.</p>	
<p>Concasser les éléments de base.</p>	
<p>Mettre les éléments de base dans une marmite.</p>	
<p>Mouiller à l'eau froide et porter à ébullition puis réduire le feu.</p>	
<p>Ecumer et dégraisser régulièrement.</p>	

Ajouter les légumes découpés et l'oignon piqué de clou de girofle.	
Laisser cuire doucement à découvert pendant 2h30mn à 3heures.	
Passer le fond.	
Refroidir immédiatement et conserver en enceinte réfrigérée	

FONDS BLANCS DE VEAU OU DE BŒUF



Fig : Fond blanc de volaille

Denrées

Éléments de base pour le fond blanc de volaille : Carcasse et abattis de volaille

1 kg

Garniture

Carottes	100 g
Oignons	50 g
Ail	2 gousses
Poireau	1 pièce
Céleri en Branche	1 pièce
Poireau	1 pièce
Bouquet garni	1 pièce
Clou de girofle	Quantité utile

Technique de réalisation du fond blanc de volaille

Opérations	Illustrations
Mettre en place le poste de travail	
Concasser les os, abatis et carcasse. Et les mettre dans une marmite. Les blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante. Ecumer et les retirer. Rafraîchir et rincer avec de l'eau pour enlever les impuretés.	
Replacer les ingrédients de base dans une marmite. Mouiller à l'eau froide et porter à ébullition. Ecumer régulièrement.	
Préparer la garniture aromatique (préparer et tronçonner les carottes et le poireau, clouter l'oignon et confectionner le bouquet garni).	
Ajouter la garniture aromate au fond. Ecumer, dépouiller et dégraisser régulièrement pendant la cuisson. Laisser cuire 45 à 1heure de temps.	
Passer le fond sans le fouler. Refroidir rapidement le fond et le conserver en enceinte réfrigérée	

NB : Les fonds sont des préparations liquides qui peuvent figer lors du refroidissement.

Il ne s'agit pas d'une liaison. Ce sont les gélatines naturelles des cartilages et des os qui rendent leur aspect un peu épais.

VII. REALISATION DES FUMETS

FUMET DE POISSON



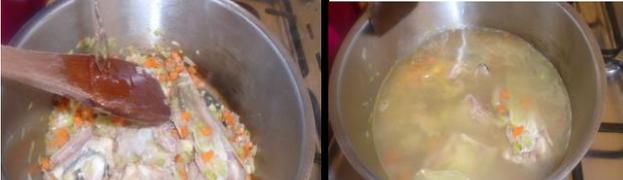
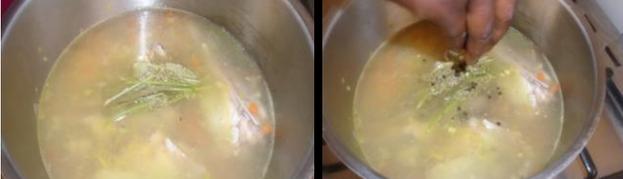
Fig2 : Fumet de poisson

Denrées pour un litre de fumet de poisson

Arêtes et de parures de poissons	500 g	
Vin ou vinaigre blanc		30 cl
Oignons finement ciselés	80 g	
Echalotes finement ciselés	30 g	
Poivre en grains	Quantité utile	
Bouquet garni	1 pièce	
Beurre	50 g	
Carottes (facultatif)	100 g	
Poireau finement émincé (facultatif)	1 pièce	

Technique de réalisation du fumet de poisson

Opérations	Illustrations
Mettre en place le poste de travail	
Laver proprement, concasser et dégorger les parures et ou arêtes de poissons. Puis les égoutter soigneusement.	
Laver, éplucher, et découper : la carotte, le poireau, les oignons et échalotes. Ficeler la garniture aromatique	

<p>Suer au beurre sans colorer pendant 4 à 5mn.</p>	
<p>Ajouter les parures et arêtes de poisson. Laisser suer à nouveau 3 à 4mn.</p>	
<p>Déglicer avec un peu d'eau. Mouiller à hauteur des arêtes NB : Eviter de trop mouiller le fumet sinon la saveur et le goût ne seront pas appréciés.</p>	
<p>Ajouter le bouquet garni et le poivre en grains.</p>	
<p>Porter à ébullition.</p>	
<p>Ecumer fréquemment et laisser frémir doucement à découvert à feu doux 20 à 25mn</p>	
<p>Passer le fumet, sans fouler.</p>	
<p>Refroidir rapidement et conserver à couvert au frais ou utiliser immédiatement.</p>	