

LES FONDS

I. DEFINITION

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

- Eléments 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.
- Ingrédients pour la garniture aromatique :
 - Légumes découpés et bouquet garni.

NB : 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).

II. CLASSIFICATION

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

Les principaux fonds bruns :

- Le fond brun de veau
- Le fond brun de volaille
- Le fond brun de canard
- Le fond brun de pigeon
- Le fond brun de d'agneau
- Le fumet de gibier

Les principaux fonds blancs :

- 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

III. UTILISATIONS

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

- Pour Mouiller (élément de mouillement) les préparations
- Pour améliorer et relever le goût des préparations
- Pour compléter la valeur nutritive des mets.

Recommandations :

- ❖ Par souci de convenance entre la préparation 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 déterminants 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

IV. REALISATION DES FONDS

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 produisent leur aspect un peu épais.

IV.1 Le fond brun de veau :

Denrées et proportions pour réaliser un litre de fond brun de veau :

- 1 kg d'os de veau
- 100 g de carottes
- 50 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillerées à soupe de tomate concentrée ou 200g de tomates fraîches
- 1 bouquet garni
- 2 litres d'eau

Technique de réalisation du fond brun de veau :

Etapes	Illustrations
Préparer tous les ingrédients nécessaires à la réalisation du fond brun.	
2. Concasser les os en petits morceaux. Faire colorer les os à four très chaud (250°C environ) dans une plaque à rôtir et sans matière grasse, pendant 15 minutes environ	

<p>Ajouter, après coloration, les légumes épluchés, lavés et taillés grossièrement. Faire suer au four pendant 10 minutes.</p>	
<p>Retirer de la plaque à rôtir avec une écumoire, les os et la garniture aromatique, dans une casserole</p>	
<p>Mouiller à l'eau froide et ne pas saler. Ajouter l'ail, le bouquet garni, la tomate concentrée ou la tomate fraîche. Faire bouillir et cuire 1h30 à 2 heures à ébullition lentement et régulièrement.</p>	
<p>Ecumer fréquemment en cours de cuisson. Et dégraisser.</p> <p>Laisser cuire jusqu'à l'obtention de ce résultat.</p>	
<p>Passer au chinois sans fouler dans un autre récipient. Refroidir rapidement et conserver au froid.</p>	

Remarque :

- Le fond brun d'agneau et le brun de veau ont la même technique de réalisation.