

**Fiche d'analyse  
technique**

**Objectifs :**

**Réaliser un jus de veau corsé**

**Date:** 16 mai 2013

**DESCRIPTIF:** Utilisé en gastronomie, ce jus est fortement concentré en saveurs. Obtenu à partir de tendrons de veau, d'une garniture aromatique et d'un fonds brun de veau clair, sa cuisson est relativement courte (2h à 3h).



**PRODUITS**

Denrées	Unités	Quantités
Oignon	Kg	0,030
Échalote	Kg	0,030
Thym	Kg	PM
Ail	Kg	0,020
Tendron de veau	Kg	1,250
Eau	Kg	0,500
Fonds brun de veau clair	L	1
Beurre	Kg	0,075
Huile de pépin de raisin	L	0,025

**MATÉRIELS**

1 rondau, 1 pochon, 1 spatule à réduction, 1 planche à découper, 1 éminceur, 1 écumoire, 1 chinois étamine, 1 bahut

**MÉTHODE**

(étapes critiques)

**POINTS DE MAITRISE DE LA PROCÉDURE**

**PHASES**

- 1** Détailler les tendrons en morceaux de 50g environ.
- 2** Rissoler à l'huile les morceaux de viande jusqu'à obtenir une belle coloration bien blonde.
- 3** Dégraisser partiellement, ajouter le beurre coupé en morceaux l'oignon et l'échalote taillés en grosses rouelles, l'ail, le thym et laisser colorer.
- 4** Déglacer avec l'eau. Bien décoller les sucs et réduire à glace en enrobant bien les morceaux de viande.
- 5** - Mouiller avec le Fonds brun clair de veau, porter à ébullition et laisser cuire à frémissement pendant 3 heures. Dépouiller régulièrement.  
- Laisser reposer 15 minutes puis passer au chinois étamine
- 6** - Réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.

- Plus la taille est petite, plus la surface de brunissement sera importante
- Un brunissement insuffisant implique un manque de couleur et de saveur du futur jus, s'il y a carbonisation un goût amer sera donné.
- Eliminer la graisse résiduelle de la viande, la matière grasse a atteint son point de fumé  
- Remuer régulièrement en prenant soin de décoller les sucs pour éviter de faire brûler.
- Déglacer à l'eau froide pour réaliser un choc thermique et favoriser les échanges
- Mouiller à hauteur avec le fond tempéré.
- Cuire à frémissement à découvert pendant 2 à 3 heures sur une plaque de mijotage, écumer le jus régulièrement durant la cuisson, ne jamais faire bouillir pour éviter de troubler le produit

**OBSERVATIONS:**

**Il est impératif de choisir des produits très frais, d'excellente qualité marchande et sanitaire.**

**Dérivés, transferts :**

- Jus d'agneau corsé
- Jus de canard corsé
- Jus de crustacé