

**DESRIPTIF:** Préparation culinaire aromatique servant de base pour la réalisation de jus corsés, de sauces brunes, de fonds de poêlage, de ragoûts et de braisés.



**PRODUITS**

Denrées	Unités	Quantités
Oignons	Kg	0,100
Carottes	Kg	0,100
Tomate fraîche	Kg	0,100
Concentré de tomate	Kg	0,010
Bouquet garni	Pièce	1
Ail	Kg	0,010
Os de veau	Kg	1,230
Pied de veau	Kg	0.145
eau	L	2,200
Beurre	Kg	0,020
Huile de pépin de raisin	L	0,010

**MATÉRIELS**

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

**MÉTHODE**

(étapes critiques)

**POINTS DE MAITRISE DE LA PROCÉDURE**

**PHASES**

<u>1</u>	Concasser les os et tailler les parures	- Plus la taille des os et parures est petite, plus la surface de brunissement au four sera importante
<u>2</u>	Pincer au four à 250°C (réaction de Maillard)	- Un brunissement insuffisant implique un manque de couleur et de saveur du futur fond brun, s'il y a carbonisation un goût amer sera donné.
<u>3</u>	Préparer la garniture aromatique	- Tailler en grosse mirepoix
<u>4</u>	Pincer la garniture	- Eliminer la graisse résiduelle de la viande, ajouter la garniture aromatique, le concentré de tomates (cuire pour qu'il perde son acidité), laisser pincer l'ensemble pour obtenir une coloration blonde.
<u>5</u>	Déglacer, mouiller, cuire le fonds	- Débarrasser les os et la garniture de la plaque de rissolage dans un rondau, éliminer la graisse résiduelle, déglacer à l'eau froide pour réaliser un choc thermique et favoriser les échanges - Mouiller à hauteur à l'eau tempérée, ajouter le pied de veau (apporte de gélatine qui donne un aspect brillant au produit pour une meilleure présentation), l'ail, le bouquet garni et la tomate fraîche.
<u>6</u>	Passer, refroidir en CRR et utiliser selon la réglementation en vigueur	- Cuire à frémissement à découvert entre 4 h et 12h (en fonction de la concentration et de la qualité souhaitées) sur une plaque de mijotage, écumer le fonds régulièrement durant la cuisson, ne jamais faire bouillir pour éviter de troubler le produit.