



La réalisation d'un fond de veau

Les **fonds** sont des préparations culinaires liquides aromatiques claires et sans liaison.

Les ingrédients pour la recette :

- 3 kg d'os de veau
- [10 carottes](#)
- [2 poireaux](#)
- 6 litres d'eau
- [3 oignons](#)
- 4 clou de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 5 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- [1/2 botte de persil plat](#)
- 4 tomates fraîches ou 20g de concentré de tomate

Pour **2 litres** environ

La réalisation de la recette :

Dans cette recette, je vous propose la réalisation d'un fond de veau. Celui-ci sera utilisé comme base de sauce. Des compléments seront ajoutés pour la réalisation de sauces riches en goût (garnitures, vins, alcools, épices ou aromates).

Mettre **vos os** de veau dans un plat à rôtir et les griller au four à **220 °C** pendant environ **40** minutes. Ils doivent avoir **une coloration brun clair**. Pendant ce temps, laver et couper grossièrement vos [carottes](#) et poireaux. Éplucher les oignons et les couper en deux. Laver vos **tomates** et les couper en quartiers. Avec un morceau de vert de poireau, réaliser un bouquet garni en y mettant thym et **feuilles de laurier**. Dans un grand faitout, verser un filet d'huile d'olive. Déposer vos oignons sur l'huile pour réaliser une caramélisation. Les réserver dans une assiette après leur coloration. Ajouter dans votre faitout les carottes, [persil](#) et poireaux et les faire suer pendant 10 minutes. Ajouter les **os grillés** et les oignons. Verser l'eau froide et ajouter le bouquet garni. Y mettre les clous de girofle, **les grains de poivre noir** et les quartiers de tomates. **Porter** à ébullition et maintenir la température de l'ébullition très lente. Cuire pendant **4 heures**. Écumer de temps en temps pour ôter les impuretés sortant des os de veau. Au terme de la cuisson, passer votre fond de veau au chinois étamine. **Porter votre fond** de veau à ébullition et laisser refroidir complètement (*réfrigérateur*). Cela permet d'ôter la graisse le lendemain. Voir la vidéo pour l'opération. Mettre votre fond de veau refroidi **sur le feu et le faire réduire 15 minutes**. Votre fond est prêt. Sois-vous le congelez en petite quantité, soit vous le gardez maximum **4** jours au réfrigérateur. **Personnellement**, je le congèle en petits pots de **25 cl**. Cela me permet d'avoir ma base pour réaliser des sauces de dernière minute. Avec la recette ci-dessus, vous devez sortir environ 2 litres de fond. Si vous poussez la réduction pendant 1 heure, vous obtiendrez une demi-glace. **La demi-glace** est un concentré de fond. **Généralement**, une cuillère à soupe bien remplie suffit pour réaliser $\frac{1}{2}$ litre de fond.