



Fonds et Glace de volaille



Pour 1 L de fond blanc de volaille:

- 1 carcasse de poulet
- 1 càc de graisse
- 1/2 verre de vin blanc
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- sel, poivre en grain, 2 clous de girofle

Dans une cocotte, revenir dans la graisse et sans coloration la carcasse que l'on peut également concassée, ajouter le vin blanc, réduire; mouiller à l'eau froide jusqu'à hauteur, ajouter la garniture aromatique, assaisonner. Porter à ébullition, écumer, dégraisser et cuire lentement à petit bouillonnement pendant 1 heure. Passer le fond de volaille au chinois, il est prêt à l'emploi.

Le fond brun:

C'est le même principe que ci-dessus, sauf que:

Laver l'oignon, le couper en deux et le brûler dans le fond de la cocotte sans graisse. Il va colorer naturellement le bouillon mais aussi lui donner un excellent goût.

Ajouter la carcasse et procéder comme ci-dessus en ajoutant 1 càc de concentré de tomate. Après cuisson, passer au chinois étamine, le fond est prêt à l'emploi.

La glace de volaille:

Si vous souhaitez faire une glace de volaille, il sera impératif de ne pas saler au départ le fond de volaille.

Dans une casserole réduire le fond lentement et régulièrement jusqu'à une consistance sirupeuse. On obtiendra tout juste un petit pot.

On peut congeler la glace de volaille dans un sachet plastique à glaçons, qui sera très pratique pour corser vos sauces et déglaçages.