

LES FONDS

1. DEFINITION.

Les fonds sont des préparations liquides et claires (sans liaison), plus ou moins concentrées et parfumées. Ils permettent de réaliser la plupart des sauces chaudes, mouillements, réductions et jus courts.

La tendance actuelle est à la réalisation de fonds très précis, enrichis en ingrédients de base et aromates associés à des cuissons plus courtes...

2. COMPOSITION.

Les fonds sont obtenus en faisant pocher dans de l'eau (départ à froid) deux types d'ingrédients :

- des éléments de base qui déterminent l'appellation :

os de veau, parures maigres de viandes, carcasses et abattis de volailles ou gibiers à plumes, arêtes de poissons, parfois même des viandes de deuxième et troisième catégories...

Remarque : si autrefois les bouchers et poissonniers pouvaient livrer directement ce genre de produits, ce n'est plus possible actuellement pour des raisons sanitaires.

— une garniture aromatique :

tous les légumes qui composent habituellement la garniture aromatique vont être utilisés, le taillage dépendra de la nature du fonds et du fumet ainsi que du temps de cuisson.

Des tomates concentrées ou concassées peuvent également être ajoutées pour modifier le goût et la couleur, des pieds et parures de champignons pour leur parfum...

Le bouquet garni est enrichi en vert de poireaux, céleri-branche...

Le mouillement se fait toujours à l'eau ou éventuellement avec un fonds de même nature (déconseillé pour l'hygiène), les fumets de poissons peuvent comporter du vin blanc ou du vin rouge...

3. CLASSIFICATION.

On distingue les fonds bruns et les fonds blancs :

— un fond est brun lorsque les éléments de base sont colorés au four ou rissolés au départ

— un fond est blanc lorsque les éléments sont mis à cuire directement dans le liquide de cuisson après avoir été éventuellement blanchis.

LES FONDS BRUNS	LES FONDS BLANCS
Fond brun de veau	Fond blanc de veau
Fond brun de volaille	Fond blanc de volaille
Fond brun de gibier	Fumet de poisson
Fond brun d'agneau	Bouillon de légumes
Fumet de crustacés	Bouillon de bœuf ou marmite ou pot au feu

3. REALISATION.

FONDS BRUNS	FONDS BLANCS	FUMETS
— concasser les os	— concasser les os	— concasser les arêtes
— pincer les os	— blanchir les os	— dégorger les arêtes
— suer la mirepoix	— préparer la garniture aromatique	— tailler la garniture aromatique en paysanne
— transvaser dans une marmite	— rafraîchir les os	— suer la paysanne
— déglacer la plaque	— transvaser dans une marmite	— suer les arêtes
— marquer en cuisson	— marquer en cuisson	— marquer en cuisson
— écumer et dégraisser	— écumer et dégraisser	— écumer et dégraisser
— ajouter le reste de la garniture aromatique	— ajouter le reste de la garniture aromatique	— ajouter le reste de la garniture aromatique
— cuire lentement	— cuire lentement	— cuire lentement
— passer au chinois sans fouler	— passer au chinois sans fouler	— passer au chinois sans fouler
— refroidir lentement	— refroidir lentement	— refroidir lentement

5. PRECAUTIONS ET UTILISATIONS.

- le fond de veau cuit 3 à 4 heures, le fond de volaille cuit environ 1 heure, le fumet de poisson cuit environ 20 minutes
- les fonds ne sont pas assaisonnés au départ, seuls les produits finis le sont
- les fonds sont des milieux qu'affectionnent particulièrement les micro-organismes, il convient donc d'être parfaitement rigoureux
- utiliser des produits de base parfaitement frais
- marquer en cuisson immédiatement après le désossage ou le désarêtage
- la cuisson doit être lente et régulière, une trop forte ébullition trouble le fond
- utiliser un chinois étamine pour passer les fonds et fumets
- refroidir de + 63 °C à + 10 °C en moins de deux heures
- débarrasser dans des récipients inoxydables et conserver à couvert à + 3 °C
- un fond peut être conservé jusqu'à trois jours s'il a été refroidi en cellule sinon il doit être utilisé dans la journée
- pour une conservation plus longue, une étude de vieillissement doit être présentée aux services vétérinaires

Utilisations des fonds bruns	Utilisations des fonds blancs	Utilisations des fumets
— sauces de base	— sauces de base	— sauces de base
— sauces dérivées	— sauces dérivées	— sauces dérivées
— sauce espagnole	— veloutés	— veloutés
— sauce demi-glace	— mouillement des potages	— mouillement des potages
— fond brun lié	— mouillement des viandes et volailles pochées	— mouillement des poissons pochés et braisés
— mouillement des ragoûts	— mouillement des ragoûts et braisés	— sauce américaine
— mouillement des braisés	— mouillement du riz pilaf	— mouillement du riz pilaf
— glace de viande	— gelée et glace de volaille	— gelée et glace de poisson

6. DERIVEES DES FONDS.

— **les essences** : les essences sont des fonds très réduits, enrichis au départ en éléments de base et en garniture aromatique pour obtenir très rapidement un liquide très corsé et très parfumé, dans ce cas des parures ou du jus de truffes peuvent être ajoutés...

— **les demi-glaces** : ce sont des réductions lentes de fond bruns liés ou de sauce espagnole...

— **sauce espagnole** : grande sauce de base en cuisine classique, obtenue à partir de fond brun lié enrichi en garniture aromatique...

— **les glaces** : réductions très lentes de fonds ou fumets pour obtenir des concentrés à consistance sirupeuse (sirop)...

— **les gelées** : fonds enrichis en éléments gélatineux qui vont être clarifiés après cuisson et refroidissement pour obtenir des gelées naturelles parfumées et translucides...

