



Beurres et Sauces

Fond de gibier



4h45 **20 min** **4h25**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

19

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le fond de gibier

1 Carcasse de volaille

100 g **Carotte(s)**

100 g **Poireau**

1 **Bouquet garni**

1 **Poivre**

1 **Coriandre**

1 **Oignon(s)**

1 **Echalote(s)**

1 **Gousse(s) d'ail**

1 unité(s) entière(s)

Clou(s) de girofle

15 cl **Vin blanc**

3 litre(s) **Eau**

Étape 1

Préparation du fond de gibier

- 1 Commencer par concasser les os de volaille, puis les déposer sur une plaque à rôtir.
- 2 Placer la plaque à rôtir dans le four à 250°C (Th.8-9) pendant 15 minutes.
- 3 Laver et couper grossièrement les carottes, les poireaux et l'oignon. Hâcher l'échalotte.
- 4 Déposer les légumes préalablement préparés sur la plaque à rôtir, et faire suer au four pendant 10 minutes.
- 5 Débarrasser les os et les légumes dans la marmite.
- 6 Ajouter l'ail, le bouquet garni, puis l'eau froide et le vin blanc.
- 7 Porter le mélange à ébullition puis laisser frémir pendant 4 heures.
- 8 A l'aide de l'écumoire, penser à dégraisser régulièrement la préparation.
- 9 Passer le fond de gibier au chinois étamine puis le faire refroidir rapidement.
- 10 Conserver le fond de gibier dans un saladier recouvert d'un film alimentaire, au réfrigérateur.