Beurres et Sauces

Sauce velouté

2h	30 min	1h30	0	155
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Fond blanc de volaille

50 g **Carotte(s)**
50 g **Oignon(s)**
100 g **Poireau**
40 g **Céleri-Branche**
1 **Clou(s) de girofle**
0.5 kg **Carcasse de volaille**
0.7 litre(s) **Eau**

Roux blanc

50 g **Beurre**
50 g **Farine**

Étape 1

Préparation du fond blanc de volaille

1. Laver et éplucher tous les légumes, puis couper les carottes en morceaux.
2. Former un bouquet garni avec les blancs de poireau et le céleri, puis piquer les clous de girofle sur l'oignon.
3. Réserver le tout.
4. Concasser les carcasses de volaille.
5. Les mettre dans une marmite d'eau froide, puis porter à ébullition. Laisser frémir pendant quelques minutes.
6. Penser à écumer fréquemment.
7. Après quelques minutes, rincer et égoutter les carcasses dans une passoire.
8. Rincer la marmite puis y replacer les carcasses, avant de porter à nouveau le tout à ébullition.
9. Dans la marmite, ajouter la garniture aromatique préparée précédemment, et maintenir à ébullition pendant 1 heure environ.
10. Penser à écumer le fond aussi souvent que nécessaire.
11. Passer le fond au chinois étamine, puis le refroidir rapidement.
12. Pour refroidir le fond, plonger la marmite dans un

récipient d'eau glacée.

13 Si le fond n'est pas utilisé immédiatement, le couvrir à l'aide de film alimentaire avant de le placer au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du roux blanc

1 Couper le beurre en morceaux, puis le faire fondre dans une casserole à feu doux.

2 Ajouter la farine et remuer sans arrêt à l'aide de la cuillère en bois.

3 Il est important de bien remuer afin d'éviter la coloration et la formation de grumeaux.

4 Cuire 4 à 5 minutes et arrêter la cuisson lorsque le roux devient lisse et blanc.

5 Refroidir le roux rapidement.

6 Pour refroidir le roux plus rapidement, il est possible de plonger le fond de la casserole dans un récipient contenant de l'eau glacée.

Étape 3

Préparation de la sauce velouté

1 Dans la casserole contenant le roux blanc, verser le fond blanc de volaille.

2 Mélanger au fouet jusqu'à ébullition et cuire 30 minutes.