

LA SAUCE BRUNE DE JULIA CHILD

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sauce-brune-julia-child/>

Une sauce brune savoureuse, et simple d'exécution

Chef : Julia Child

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 2 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée, Sauce Brune,

Ingrédients

Pour 700 g de fond

45 grammes de Carottes

45 grammes d'Oignons

45 grammes de Céleri

28 grammes de Jambon en cube

40 grammes de Beurre

40 grammes de Farine

1,36 kilogramme de Fond de viande de Boeuf 136 Centilitres/1,36 Litre. Pour les recettes, voir ICI.

Un bouillon de poulet convient

2 cuillères à soupe de Concentré de tomates

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Bouquet

Un peu de Persil

Un peu de Thym

1 Feuille de Laurier

Pour 400 g de fond

25,7 grammes de Carottes

25,7 grammes d'Oignons

25,7 grammes de Céleri

16 grammes de Jambon en cube

22,8 grammes de Beurre

LA SAUCE BRUNE DE JULIA CHILD

22,8 grammes de Farine

777,1 grammes de Fond de viande de Boeuf 77,71 Centilitres/777,1 Millilitres. Pour les recettes, voir ICI. Un bouillon de poulet convient

1,1 cuillères à soupe de Concentré de tomates

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Bouquet

Un peu de Persil

Un peu de Thym

0,5 Feuille de Laurier

Pour 1 kg de fond

64,2 grammes de Carottes

64,2 grammes d'Oignons

64,2 grammes de Céleri

40 grammes de Jambon en cube

57,1 grammes de Beurre

57,1 grammes de Farine

1,94 kilogramme de Fond de viande de Boeuf 194,28 Centilitres/1,94 Litre. Pour les recettes, voir ICI. Un bouillon de poulet convient

2,8 cuillères à soupe de Concentré de tomates

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Bouquet

Un peu de Persil

Un peu de Thym

1,4 Feuilles de Laurier

Pour 1,5 kg de fond

96,4 grammes de Carottes

96,4 grammes d'Oignons

96,4 grammes de Céleri

60 grammes de Jambon en cube

85,7 grammes de Beurre

85,7 grammes de Farine

2,91 kilogrammes de Fond de viande de Boeuf 291,42 Centilitres/2,91 Litres. Pour les recettes, voir ICI. Un bouillon de poulet convient

4,2 cuillères à soupe de Concentré de tomates

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Bouquet

Un peu de Persil

LA SAUCE BRUNE DE JULIA CHILD

Un peu de Thym
2,1 Feuilles de Laurier

Instructions

Maison de Julia Child
625 Magnolia Avenue
Pasadena, Californie
États-Unis

Maison de Julia à Paris
81, rue de l'Université
75007 Paris

Maison de Julia (pour le film !)
10, Rue de Seine
75006 Paris

1. Faire fondre le Beurre (40 g) dans une marmite (ou une casserole à bords hauts), à feu moyen/fort
2. Ajouter le Jambon en cube (28 g), faire saisir : les sucs qui vont accrocher apportent beaucoup de saveurs
3. Ajouter les Carottes (45 g), les Oignons (45 g), le Céleri (45 g) (tout émincé) et faire revenir pendant 10 minutes à feu moyen/fort
4. Remuer souvent afin de dorer de façon homogène

Le Roux

5. Après les 10 minutes, ou une fois que les ingrédients sont dorés (mais surtout pas noircis), verser la Farine (40 g)
 6. Remuer, et cuire la Farine jusqu'à ce qu'elle soit dorée afin de colorer la sauce (d'où le nom sauce brune) : on cuit ainsi un roux
 7. Julia dit d'attendre 10 minutes, mais il m'a fallu moins de temps : voilà la coloration que vous cherchez à obtenir : surtout pas plus foncé au risque de brûler !
 8. Quand la couleur dorée est obtenue, ajouter le Fond de viande de Boeuf (1,36 kg ou 136 Centilitres/1,36 Litre) en une fois et au remue au fouet à main
 9. Puis racler fortement le fond de une marmite afin de faire remonter les sucs qui donneront toute la saveur à la sauce
- Pour le fond :
- On peut prendre un Bouillon de Poule du commerce, mais non salé, car en réduisant, le bouillon devient vraiment trop salé
 - Si vous avez le temps, faire vous-mêmes votre propre fond maison : Pour faire son propre fond de viande, voir ICI

Cuisson de la sauce

LA SAUCE BRUNE DE JULIA CHILD

10. Ajouter le Concentré de tomates (2 c. à soupe) , et le bouquet : le Persil, le Thym, la Feuille de Laurier
11. Réduire le feu à frémissement (feu très faible)
12. Couvrir partiellement, et cuire pendant 2 heures, en remuant de temps en temps
13. Au bout des 2 heures, on obtient une belle coloration
14. Filtre en passant la réduction dans une passoire
15. Rectifier l'assaisonnement avec le Sel et le Poivre : on ne fait ceci qu'en fin de cuisson car en réduisant, une sauce déjà salée deviendrait trop concentrée en sel