

LE FOND BRUN DE THOMAS FELLER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/fond-brun-2/>

Un fond brun maison qui sert de base à de nombreuses sauces à viande rouge, essentiel pour obtenir des saveurs incomparables

Chef : Thomas Feller

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Fond, Fond Brun,

Ingrédients

1 kilogramme d'Os de Boeuf

500 grammes de Viande de Boeuf

4 cuillères à soupe d'Huile d'Olive

250 grammes de Vin Rouge

250 grammes de Vin Rouge 25 Centilitres/250 Millilitres

1 Poireau

3 Tomates

1 Carotte

1 Branche de Céleri

2 Gousses d'Ail

1 Oignon

4 Clous de girofle

Bouquet Garni (Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers)

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

500 grammes d'Eau

500 grammes d'Eau 50 Centilitres/500 Millilitres

1 cuillère à soupe de Concentré de tomates

Moitié

500 grammes d'Os de Boeuf

250 grammes de Viande de Boeuf

2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive

125 grammes de Vin Rouge

125 grammes de Vin Rouge 12,5 Centilitres/125 Millilitres

LE FOND BRUN DE THOMAS FELLER

1/2 Poireau
1,5 Tomates
1/2 Carotte
1/2 Branche de Céleri
1 Gousse d'Ail
1/2 Oignon
2 Clous de girofle
Bouquet Garni (Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers)
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
250 grammes d'Eau
250 grammes d'Eau 25 Centilitres/250 Millilitres
1/2 cuillère à soupe de Concentré de tomates

Instructions

Préparation

1. Préparer les légumes : Couper en gros morceaux le Poireau (1), les Tomates (3), la Carotte (1), la Branche de Céleri (1)
2. Pour les Gousses d'Ail (2) et l'Oignon (1), pas besoin d'éplucher, il suffit de couper en gros morceaux
3. Je place les Clous de girofle (4) et le bouquet garni dans un petit sachet à herbes pour pouvoir le retirer facilement en fin de cuisson
4. Faire fondre l'Huile d'Olive (4 c. à soupe) dans une poêle, à feu faible/moyen
5. Faire cuire les Os de Boeuf (1 kg) et la Viande de Boeuf (500 g) des deux côtés, à feu faible/moyen, jusqu'à coloration, environ 20 minutes
6. Retirer la viande et réserver
7. Déglacer la poêle avec le Vin Rouge (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres)
8. Gratter à l'aide d'une spatule : on cherche à retirer tous les sucs accrochés au fond, car ce sont eux qui apportent beaucoup de saveur !
9. Transférer dans une casserole à bords hauts ou une cocotte
10. Y placer tous les légumes coupés
11. Ajouter le Sel (1 pincée) et le Poivre (1 pincée)
12. Rajouter l'Eau et le Concentré de tomates (1 c. à soupe)

Cuisson

13. Cuire à feu faible/moyen, à demi-couvert
14. La cuisson se fait à petit frémissement : Si vous voyez de grosses bulles, réduire le feu car un feu fort risque de ruiner votre recette !
15. Cuire pendant environ 3 heures ou moins

LE FOND BRUN DE THOMAS FELLER

16. Pendant la cuisson, écumer régulièrement la "mousse" au dessus du bouillon
17. En fin de cuisson, vous obtenez une belle coloration brune

Fin de cuisson et réduction

18. En fin de cuisson, filtrer à travers d'un tamis ou d'une passoire
19. On ne garde que le jus ! Le reste est bon a jeter (sauf la viande que le chien appréciera !)
20. En option, on peut refaire cuire le jus afin de faire réduire, mais c'est vraiment optionnel
21. On peut placer ce jus dans des sacs congélation individuels et congeler pour plus tard !