

LE FOND BRUN MAISON, RECETTE DE DUCASSE

La Recette

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

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

Chef : Ducasse

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Avec 1 kg de Boeuf

1 kilogramme de Viande de Boeuf

1 Oignon

Quelques Os de Boeuf

Un peu d' Huile d'Olive

150 grammes de Beurre

8 Gousses d'Ail

Un peu de Thym

2 Litres de Bouillon de Poulet

2 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

*En Option

1 cuillère à café de Vinaigre Balsamique

Avec 800 g de Boeuf

800 grammes de Viande de Boeuf

0,8 Oignon

Quelques Os de Boeuf

Un peu d' Huile d'Olive

120 grammes de Beurre

6,4 Gousses d'Ail

Un peu de Thym

1,6 Litres de Bouillon de Poulet

1,6 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

*En Option

LE FOND BRUN MAISON, RECETTE DE DUCASSE

0,8 cuillère à café de Vinaigre Balsamique

Avec 600 g de Boeuf

600 grammes de Viande de Boeuf

0,6 Oignon

Quelques Os de Boeuf

Un peu d' Huile d'Olive

90 grammes de Beurre

4,8 Gousses d'Ail

Un peu de Thym

1,2 Litres de Bouillon de Poulet

1,2 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

*En Option

0,6 cuillère à café de Vinaigre Balsamique

Avec 400 g de Boeuf

400 grammes de Viande de Boeuf

0,4 Oignon

Quelques Os de Boeuf

Un peu d' Huile d'Olive

60 grammes de Beurre

3,2 Gousses d'Ail

Un peu de Thym

0,8 Litre de Bouillon de Poulet

0,8 Litre de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

*En Option

0,4 cuillère à café de Vinaigre Balsamique

Avec 200 g de Boeuf

200 grammes de Viande de Boeuf

0,2 Oignon

Quelques Os de Boeuf

Un peu d' Huile d'Olive

30 grammes de Beurre

1,6 Gousses d'Ail

Un peu de Thym

0,4 Litre de Bouillon de Poulet

0,4 Litre de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

*En Option

0,2 cuillère à café de Vinaigre Balsamique

Instructions

LE FOND BRUN MAISON, RECETTE DE DUCASSE

Pour ce fond brun, le chef de Ducasse m'avait dit qu'il prenait en général des restes de Viande de Boeuf et des Os de Boeuf : Le but étant de recycler afin d'éviter de jeter. Rien ne se perd en cuisine !

Egalement, les morceaux de Viande de Boeuf qu'on ne garde pas sont en général gras, et donnent du gout aux sauces

Le chef m'avait dit que pour les particuliers, il suffisait de prendre des morceaux de boeuf les moins cher de chez le boucher, ce que je fais. Car, au départ, l'intérêt de la recette est de recycler des morceaux de boeuf non consommés ou utilisés.

Et après avoir cuisiné la Viande de Boeuf, on va la jeter

1. C'est parti ! On commence par faire chauffer de l'huile d'Olive à feu très fort dans une sauteuse ou une cocotte
2. J'ai pris une cocotte, car entre les projections et le volume de liquide, on a besoin de bords hauts
3. Puis on fait revenir à feu très fort les morceaux de Viande de Boeuf coupés en gros morceaux, et les Os de Boeuf si vous avez décidé d'en ajouter
4. Couper l'Oignon en quatre, sans éplucher
5. Pour les 8 Gousses d'Ail, il suffit de les écraser, pas besoin d'enlever la peau non plus !
6. Remuer la viande afin de cuire toutes les faces
7. Ajouter le Beurre (150 g) à la sauteuse
8. Ajouter l'Oignon, les 8 Gousses d'Ail (8), et le Thym
9. Toujours remuer !
10. Cuire à feu très fort : Le but est de faire évaporer les liquides, et de libérer tous les sucs et de dégorgé tous les ingrédients
11. Pendant toute la durée de cette étape, on racle fortement le fond de la sauteuse avec une spatule
12. On racle, on racle, on racle : cela va faire détacher les sucs de la casserole : Ce sont eux qui apportent toutes les saveurs du fond brun (d'où le nom !!)
13. Puis, après 45 minutes, on filtre le contenu au travers d'une passoire

Les sucs

14. Le jus est essentiellement composé de gras. Pendant les cours chez Ducasse, on avait remis la moitié de ce jus dans la sauteuse
15. Je préfère tout jeter afin que ma sauce soit moins grasse !
16. Regardez le fond de votre sauteuse : les sucs ! Le graal de cette recette !
17. Ce sont eux que l'on recherche car ce sont eux qui vont donner toute la saveur au fond. Tant d'ingrédients pour ce concentré de bonheur...
18. Une autre partie des sucs se trouve dans les aliments, on va donc les rajouter plus tard dans la recette
19. On continue de faire cuire et on verse une louche de Bouillon de Poulet afin de déglacer
20. Puis on racle, on racle, on racle, fortement avec une spatule afin que tous les sucs se détachent et se dissolvent dans le Bouillon de Poulet
21. Puis on remet tous les aliments qu'on avait filtrés

LE FOND BRUN MAISON, RECETTE DE DUCASSE

22. On fait cuire à feu fort, et on rajoute un tiers du Bouillon de Poulet (2 Litres)
 23. Faire cuire quelques minutes, puis pendant la cuisson, continuer de rajouter le reste de Bouillon de Poulet (2 Litres) en plusieurs fois
 24. Une fois tout le bouillon versé, réduire à feu moyen, puis laisser cuire pendant 1 heure
 25. Les arômes se développent : Gouter de temps en temps, vous allez voir les saveurs changer, c'est vraiment excitant !
 26. Pendant la cuisson, on n'oublie pas de racler, racler, racler, vous connaissez la chanson à ce stade !
 27. On filtre alors une dernière fois?
- Le fond brun est prêt !
- En option, le chef de Ducasse m'avait conseillé de rajouter 1 c. à café de Vinaigre Balsamique