

**Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine**

**Sous chapitre 1.4.2**

**Les fonds**





## LES FONDS EN CUISINE

### DEFINITION :

- Il faut interpréter le mot fond, dans le sens fondamental. Son utilisation sert de fondation à presque toutes les préparations cuisinées.
- Les fonds de sauces sont des préparations liquides, claires (c'est-à-dire sans liaison), que l'on obtient par la cuisson dans l'eau, d'éléments nutritifs os et parures ou têtes et arêtes et d'éléments aromatiques.

### CLASSIFICATION



#### LES FONDS BLANCS

- Fond de veau.
- Fond de volaille.
- Fond de bœuf. ( marmite )
- Fumet de poisson

#### LES FONDS BRUNS

- Fond de veau brun clair.
- Fond de gibier.
- Fond de brun de volaille

**NOTA :** Le lait est un liquide élaboré. Bien qu'il ne porte pas le nom de fond, le lait est souvent utilisé comme un fond de sauce.

### UTILISATION

- 1) *Confection de sauces de base, dites sauces mères.*
- 2) *Comme élément de mouillement.*
- 3) *Pour améliorer les préparations.*
- 4) *Pour compléter la valeur nutritive.*

**ATTENTION !**

- Les fonds de sauce ne sont en général jamais salés (sauf la marmite).



## LE FOND BLANC CLAIR

### DEFINITION:

- Le fond blanc clair (**clair : sans liaison**) est un fond blanc de base, composé : d'os et de parures, d'oignons, carottes, poireaux, bouquet garni, mouillé à l'eau froide.
- Cuisson à faible ébullition.

### COMPOSITION

( pour 1 litre fini )

COMPOSANT	U	Q	METHODE
ELEMENTS NUTRITIFS			
- Os et parures	KG	1	- Blanchir les os départ à froid. - Marquer en cuisson les os à l'eau froide avec la garniture aromatique.
GARNITURE AROMATIQUE			- Porter à ébullition. - Ecumer.
- Poireaux ( blanc )	KG	0.050	- Cuire doucement et régulièrement.
- Carottes	KG	0.100	. 5 heures pour le fond de veau.
- Oignons	KG	0.100	. 1 h 30 pour les autres fonds.
- Ail	KG	0.010	Au terme de la cuisson :
- Céleri branche	KG	0.030	- Passer au chinois.
- Bouquet garni	P	1	- Refroidir rapidement.
- Clou de girofle	P	1	- Dégraisser, réserver au froid + 3°C.
- Poivre grains	P	5	
MOUILLEMENT			
- Eau	L	2	

### UTILISATION

- Mouillement des veloutés, certains potages, blanquettes, fricassées, braisés à blanc.
- Déglçage de certaines préparations sautées ou rôties.
- Cuisson et braisage de certains légumes.



## LE FOND BRUN CLAIR

### DEFINITION:

➤ Le fond brun clair (*clair : sans liaison*) est un fond brun de base, composé : d'os et de parures, d'oignons, carottes, poireaux, bouquet garni, mouillé à l'eau froide.

➤ Cuisson à faible ébullition.

### COMPOSITION

( pour 1 litre fini )

COMPOSANT	U	Q	METHODE
ELEMENTS NUTRITIFS			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concasser les os et les mettre en plaque à rôtir.</li> <li>- Ajouter la garniture aromatique et faire colorer.</li> <li>- Débarrasser en marmite.</li> <li>- Dégraisser la plaque.</li> <li>- Déglacer la plaque avec de l'eau.</li> <li>- Verser sur les os et compléter le mouillement avec de l'eau.</li> <li>- Ajouter le reste des aromates.</li> <li>- Porter à ébullition.</li> <li>- Ecumer.</li> <li>- Cuire doucement et régulièrement.</li> <li style="padding-left: 20px;">. 5 heures pour le fond de veau.</li> <li style="padding-left: 20px;">. 1 h 30 pour les autres fonds.</li> <li>Au terme de la cuisson :</li> <li>- Passer au chinois.</li> <li>- Refroidir rapidement.</li> <li>- Dégraisser, réserver au froid + 3°C.</li> </ul>
- Os et parures	KG	1	
GARNITURE AROMATIQUE			
- Carottes	Kg	0.100	
- Oignons	Kg	0.100	
- Ail	Kg	0.010	
- Céleri branche	Kg	0.030	
- Bouquet garni	P	1	
- Concentré de tomate	kg	0.030	
- Clou de girofle	P	1	
- Poivre grains	P	5	
MOUILLEMENT			
- Eau	L	2	

### UTILISATION

- Sert à la confection des sauces \_ glace, espagnole, fonds bruns liés.
- Mouillement des ragoûts et des braisés à brun.
- Déglçage de certains rôtis et viandes sautées.
- Confection de la glace de viande.



## LES GLACES DE VIANDES

### DEFINITION :

➤ Les glaces sont des préparations très concentrées obtenues au terme d'une réduction, à ébullition très lente de fonds clairs.

### TECHNIQUE :

- Réduire du fond clair, à faible ébullition.
- Dépouiller très souvent.
- Lorsque le fond est réduit de moitié, le passer au chinois et le changer de récipient.
- Réduire à l'état sirupeux.

### UTILISATION

- Pour corser ou finir les sauces au dernier moment.
- Pour des préparations diverses, comme enrober des lames de truffes, des pommes parisiennes, des croûtons, etc.



## LE FUMET DE POISSON

### DEFINITION:

- Le fumet de poisson est un fond de base, composé : d'arêtes et parures de poissons, d'oignons, carottes, parures de champignons, blancs de poireaux, bouquet garni, poivre en grains, mouillé à l'eau froide.
- Cuisson à faible ébullition environ 30 minutes.

### COMPOSITION

( pour 1 litre fini )

COMPOSANT	U	Q	METHODE
ELEMENTS NUTRITIFS			<ul style="list-style-type: none"><li>- Faire suer les oignons, échalotes, parures de champignons.</li><li>- Ajouter les arêtes et les parures de poisson.</li><li>- Suer de nouveau.</li><li>- Mouiller à l'eau froide ( et vin blanc si besoin ).</li><li>- Porter à ébullition.</li><li>- Ecumer soigneusement.</li><li>- Ajouter le bouquet garni, le poivre en grains et l'ail.</li><li>- Cuire à feu doux 30 minutes.</li><li>Au terme de la cuisson :</li><li>- Passer au chinois.</li><li>- Refroidir rapidement.</li><li>- Dégraisser, réserver au froid + 3°C.</li></ul>
- Arêtes et parures	KG	1	
GARNITURE AROMATIQUE			
- Matière grasse	KG	0.100	
- Carottes	KG	0.100	
- Oignons	KG	0.100	
- Ail ( facultatif )	KG	0.010	
- Parures de champignons	KG	0.050	
- Bouquet garni	P	1	
- Poivre en grains	P	5	
MOUILLEMENT			
- Vin blanc	cl	5	
- Eau	L	2	

### UTILISATION

- Sert à la confection des sauces de poisson (Sce vin blanc et dérivés, américaines, velouté, etc.).
- Au pochage des poissons.
- Confection des gelées.
- Confection de la glace de poisson.



## LE FUMET

SAUCES ET DERIVES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
<b>FUMET DE POISSON</b>	Réduction vin blanc, fumet, jus de champignons, crème.	<i>Scé Vin Blanc.</i>
<b>VELOUTE DE POISSON</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre le poisson en plaque beurrée sur lit d'échalotes, vin blanc, mouiller fumet froid, lié roux blanc.</li><li>- Champignons, crème.</li><li>- Champignons, crème, moules, crevettes.</li><li>- Champignons, crème, moules, huîtres, écrevisses.</li><li>- Champignons, crème, moules, huîtres, écrevisses, coulis de homard, truffes.</li><li>- Champignons, crème, moules, huîtres, écrevisses, brunoise de truffes, carottes, céleri.</li><li>- Moutarde, anchory sauce.</li><li>- Estragon, dés de moelle</li><li>- Echalotes, persil et tomates concassées.</li><li>- Crème, curry.</li><li>- Tomates, crème.</li><li>- Coulis de homard, truffes, cayenne.</li><li>- Beurre d'écrevisses, cognac, tomates, cayenne.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><i>Velouté de poisson</i></li><li>- <i>Scé Bonne-femme.</i></li><li>- <i>Scé Dieppoise.</i></li><li>- <i>Scé Normande.</i></li><li>- <i>Scé Diplomate.</i></li><li>- <i>Scé Ecossaise.</i></li><li>- <i>Scé Saint-Malo.</i></li><li>- <i>Scé Bonnefoy.</i></li><li>- <i>Scé Dugléré.</i></li><li>- <i>Scé Indienne.</i></li><li>- <i>Scé Aurore.</i></li><li>- <i>Scé Cardinal.</i></li><li>- <i>Scé Nantua.</i></li></ul>



## LE FUMET

SAUCES ET DERIVES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
<b>FUMET DE CRUSTACES</b>	- Carapaces et chairs de crustacés, brunoise carottes et oignons, ail, BG cognac, vin blanc, fumet, tomates, estragon, cayenne.	+ <i>Roux blond = Sce Américaine.</i>
<b>SAUCE AMERICAINE</b>	- Crème, curry. - Crème, paprika. - Crème, moules, crevettes, coquilles St Jacques. - Américaine au homard, madère, corail de homard. - Coulis d'écrevisses et crevettes, champignons, moules, écrevisses, crème.	- <i>Sce Orientale.</i> - <i>Sce Persane.</i> - <i>Sce Paimpolaise.</i> - <i>Sce Newbud.</i> - <i>Sce Joinville.</i>

SAUCES ET DERIVES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
<b>FUMET DE POISSON</b>	- Echalotes, vin rouge, fumet de poisson.	+ <i>Roux blond = Sce Matelote.</i>
<b>SCE MATELOTE</b>	- Oignons glacés, champignons. - Oignons glacés, champignons, croûtons. - Echalotes, Chambertin. - Echalotes, demi-glace. - Fumet au saumon, vin rouge, demi-glace.	- <i>Sce Bourguignonne.</i> - <i>Sce Mâconnaise.</i> - <i>Sce Chambertin.</i> - <i>Sce Marchand de vin.</i> - <i>Sce Genevoise.</i>





## LES COURT-BOUILLONS

### DEFINITION :

➤ Ce sont des préparations liquides, parfumées avec une garniture aromatique, des condiments et épices divers (selon la recette) et destinées à cuire certains aliments (poissons, crustacés, abats, etc.).

### COMPOSITION

( pour 1 litre fini )

COMPOSANT	U	Q	METHODE
GARNITURE AROMATIQUE			
- Carottes	KG	0,100	- Emincer les légumes.
- Oignons	KG	0,100	- Les réunir avec les condiments dans un récipient.
- Clou de girofle	P	1	- Mouiller à l'eau froide.
- Bouquet garni	P	1	- Porter à ébullition.
- Poivre en grains	P	5	- Saler.
			- Ecumer.
MOUILLEMENT			Au terme de la cuisson, 30 minutes.
- Eau	L	1,5	- Passer au chinois sans fouler.
			- Refroidir.

**NOTA :** En fonction du produit à traiter, l'on peut après cuisson ajouter un acide tel que : vinaigre, citron, vin blanc, dans ce cas le court-bouillon prendra le nom de l'acide (Ex : court-bouillon au citron).



# LES GELEES

**DEFINITION :**

➤ Ce sont des bouillons de viande ou de poisson qui sont clarifiés et qui se solidifient en refroidissant en raison des substances gélatineuses qu'ils contiennent.

**CLASSIFICATION**



- Gelée ordinaire.
- Gelée de volaille.
- Gelée de poisson.
- Gelée de gibier.

## GELEE ORDINAIRE

INGREDIENTS		METHODE
- Consommé corsé	1 litre	- Porter le consommé à ébullition.
- Parfum (cognac, madère)	3 à 5 cl	- Tremper la gélatine à l'eau froide quelques minutes.
- Gélatine feuilles	12	- L'incorporer au consommé.
		- Parfumer à la demande.
		- Passer au chinois étamine.
		- Amener à l'état gélifiant pour un glaçage ou un chemisage.

**NOTA :** Pour les autres recettes de gelée la fabrication reste la même, c'est le fond de base qui change.



## LE JUS DE ROTI

### DEFINITION :

➤ Le jus de rôti est obtenu en faisant dissoudre dans un liquide, les sucs de viande caramélisés qui se trouvent dans la plaque de cuisson et dans les parures qui ont servi à protéger le rôti pendant sa cuisson.

### TECHNIQUE :

- Retirer le rôti de la plaque et laisser les parures.
- Pincer légèrement les sucs.
- Dégraisser.
- Déglacer selon la recette.
- 1) Soit avec du vin, dans ce cas il faut faire réduire, puis ajouter eau ou fond brun clair (viandes blanches).
- 2) Soit avec un fond brun clair (viandes rouges).
- 3) Soit à l'eau (viandes d'agneau et de mouton).
  - Porter à ébullition, assaisonner.
  - Réduire de moitié.
  - Rectifier l'assaisonnement.
  - Passer au chinois étamine.
  - Réserver au bain-marie.

**NOTA :** Il faut compter 3 cl de jus par portion de rôti.  
Il arrive que pour certains jus, on fasse rissoler un peu de fine mirepoix pour les viandes fades ou quelques gousses d'ail pour l'agneau et le mouton.