

TECHNIQUE (S) DE BASE			FONDS BLANCS	Page : 244 Brémard
<b>DEFINITION</b>			Liquide aromatique clair obtenu par un pochage lent d'élément nutritif (os, viande, arêtes, tronçons de poissons...), de légume et d'eau. Ce sont des produits semi-finis (comme les fumets) : ils servent de mouillement, de base de sauce...	
Quantités	unité	poids	<b>Progression</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Partager les oignons en deux</li> <li>Concasser les ailerons et les disposer dans un rondeau.</li> <li>Recouvrir d'eau froide et porter à ébullition.</li> <li>Ecumer puis ajouter une garniture aromatique</li> <li>Cuire durant 2h à frémissement.</li> <li>Chinoiser et refroidir rapidement à +4°C</li> </ol>	
Volaille (aileron de)	Kg	0,500		
Oignon	Kg	0,100		
Eau	L	2 à 3		
Carotte entière	Kg	0,100		
Poireau entier	Kg	0,150		
Clou de girofle	Pce	3		
Ail (gousse d')	Pce	5		
Céleri branche	Kg	0,050		
Bouquet garni	Pce	1		
Commentaires			La taille des éléments compris dans la garniture aromatique doivent être à adaptée à la durée de cuisson	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>BLANCHIR</b>	Beaucoup d'écume	Pas obligatoire de rincer les os après blanchiment. Un bon écumage suffit.
	La quantité d'eau	Recouvrir juste à hauteur, choisir récipient le plus adapté. Plus y aura d'eau → moins le fond aura le de goût.
<b>POCHER</b>	Durée de pochage	Plus la durée est longue → meilleur sera le fond. Attention : les fonds de volailles cuisent 2h, ceux de veau de 6 à 8h
	Taille des légumes	Plus la cuisson sera longue, plus les légumes devront être taillés gros ou laissés entiers.
<b>HYGIENE</b>	Refroidir	Les fonds sont des milieux très riches → il faut absolument les refroidir très rapidement (- de 2h) pour limiter le développement microbien.

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

#### Principe :

La technique de réalisation d'un fond blanc est identique à celle d'une viande pochée, on a simplement remplacé les morceaux de viandes nobles pochées (tendrons, jarret...) par des os afin d'obtenir une saveur proche pour un prix plus économique.

Les os sont **blanchis** à l'eau froide puis additionnés d'une garniture aromatique. La cuisson a lieu lentement comme une cuisson pochée. Il faut éviter l'ébullition et souvent écumer. Le blanchiment permet de **supprimer les parties coagulées** (sang, albumine) en suspension qui pourraient **troubler le fond et lui donner un goût amer**. Comme ce produit est intermédiaire, il peut être remplacé par des fonds blancs industriels. Il est possible de diminuer le temps de cuisson en ajoutant très peu de fond blanc en poudre.

#### Le goût du fond

→ Lors de la cuisson du fond, les protéines coagulent et se modifient. Le fond change :

- d'aspect : d'une couleur rouge très clair il devient translucide et clair.
- d'odeur : son goût se corse, se modifie en fonction de la durée de cuisson.

→ La réussite d'un fond est liée à :

- la fabrication d'acides aminés (riche en goût) qui n'apparaissent qu'après quelques heures de cuisson.
- la présence de collagène dans le fond (issu des os ou de la couenne, des morceaux de viande...)

→ Les fonds blancs cuisent plus de 2h30. Ils peuvent être mouillés indifféremment avec de l'eau froide ou de l'eau chaude à l'opposé des fumets qui doivent être mouillés avec de l'eau froide.

#### La cuisine en blanc

En cuisine 2 principes s'opposent : la cuisine en blanc et la cuisine en brun : **SANS ou AVEC BRUNISSEMENT**

#### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS Source : Cuisine expliquée - Charles Gilles – Editions BPI

- Pocher à froid (T302)

Consommés (TT302)