

LES FONDS DE BASES

« **Les fonds sont à la cuisine ce que les fondations sont à un édifice.** Le cuisinier ne peut faire du bon travail s'il ne dispose de bons fonds de cuisine. Plus les matières premières employées sont de bonne qualité, plus le rendement final approchera de la perfection. Il ne faut en aucun cas, sous prétexte d'économie mal comprise, négliger cette partie essentielle de l'art culinaire »

Gringoire et Saulnier, Auteur du « »

I. DEFINITION

Les fonds sont des préparations culinaires liquides aromatiques claires (c'est à dire sans liaisons), plus ou moins concentrées et parfumées. Ils sont obtenus par pochage de différents ingrédients pendant plusieurs heures selon les produits et le volume.

Les fonds permettent de réaliser la plupart des sauces chaudes de la gastronomie française.

II. COMPOSITION

Les fonds sont obtenus à partir de ces types d'ingrédients :

☒	Os, parures maigres de viandes, carcasses, abattis de volailles, arêtes de poissons, et parfois même des viandes de deuxième ou troisième catégorie.
☒	Carottes, oignons, taillés en dés plus ou moins gros (mirepoix), ou émincés en paysanne suivant la nature du fonds ou fumet et selon sa durée de cuisson. Tomates concassées et (ou) concentré de tomate, en fonction de la couleur souhaitée. (la couleur du fonds détermine la couleur des légumes de la garniture) Un bouquet garni composition :
☒	Se fait toujours à l'eau froide. Certains, comme le fumet de poisson, comportent du vin blanc ou (rouge) suivant le résultat que l'on veut obtenir.

III. CLASSIFICATION

On distingue **les fonds bruns et les fonds blancs**

- un fonds est brun, lorsque ses éléments sont colorés au four ou rissolés au préalable.
- un fonds est blanc lorsque les éléments sont mis directement après **BLANCHIMENT** dans le liquide de cuisson.

Les fonds bruns

- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

- ☐
- ☐
- ☐

Les fonds blancs

- ☐
- ☐

IV. REALISATION DES FONDS

Lors de la réalisation d'un fond on recherche la transmission de saveurs pour obtenir un bouillon sapide. C'est le principe (le phénomène) de L'osmose.

FONDS BRUNS	FONDS BLANCS	FUMETS
1. Concasser les os	1. Concasser les os	1. Concasser et dégorger les arêtes
2. Pincer les os au four	2. Blanchir les os départ eau froide	2. Tailler la paysanne
3. Ajouter la mirepoix et faire suer	3. Préparer la garniture aromatique	3. Faire suer la garniture aromatique au beurre
4. Mouiller à l'eau froide, porter à ébullition	4. Rafraîchir les os et les égoutter ou écumer correctement	4. Ajouter les arêtes égouttées et faire suer de nouveau
5. Ecumer et dégraisser très soigneusement	5. Placer les os dans une marmite et mouiller d'eau froide	5. Mouiller au vin blanc (ou rouge), faire réduire de moitié
6. Ajouter le reste de la garniture aromatique (tomates, ail, bouquet garni)	6. Porter à ébullition et écumer soigneusement	6. Mouiller d'eau froide et ajouter le bouquet garni
7. Cuire le fond de veau à frémissement durant 4 heures ; cuire les fonds de volaille ou de gibier pendant seulement 1 heure	7. Ajouter la garniture aromatique	7. Cuire lentement pendant 20 à 30 minutes en écumant souvent
8. Passer le fond brun au chinois sans fouler	8. Cuire lentement à découvert en écumant souvent	8. Passer au chinois sans fouler
	9. Cuire le fond de veau durant 4 heures ; le fond de volaille pendant 1 heure	
	10. Passer au chinois sans fouler	

PRECAUTIONS A OBSERVER POUR UNE BONNE QUALITE :

La qualité des fonds dépend principalement des recommandations suivantes :

- Utiliser des os ou des parures de viande parfaitement frais.
- Marquer les fonds immédiatement après leur concassage.
- Laisser bouillir régulièrement les fonds blancs et bruns durant toute la durée nécessaire à leur réalisation ; prendre soin de les écumer souvent.
- Les passer sans fouler d'abord au chinois ordinaire, avant de les passer ensuite au chinois étamine, (imparfaitement passés, les fonds peuvent fermenter très rapidement).
- Ne pas oublier de débarrasser dans des bahuets en inox et réserver à couvert en enceinte frigorifique.

Remarque : **les fonds ne se salent pas : l'assaisonnement ne se fait que lorsque l'on a réalisé une réduction ou une sauce**

V. UTILISATIONS DES FONDS ET FUMETS

FONDS BRUNS	FONDS BLANCS	FUMETS DE POISSON
↳ Réalisation des sauces de base et sauces dérivées ↳ Sauce espagnole (très peu utilisée aujourd'hui) ↳ Demi- glace ↳ Fond de veau brun lié ↳ Mouillement des ragoûts et braisés à brun ↳ Glace de viande	↳ Réalisation des sauces de base et dérivées ↳ Velouté de veau ↳ Velouté de volaille ↳ Mouillement des potages, des crèmes, des veloutés ↳ Mouillement des viandes et volailles pochées ↳ Mouillement des ragoûts et braisés à blanc ↳ Mouillement des légumes braisés et riz pilaff ↳ Réalisation de gelées et glace de volaille	↳ Réalisation des sauces de base et dérivées ↳ Velouté de poisson ↳ Mouillement de la sauce américaine ↳ Mouillement des potages, veloutés, crèmes et bisques ↳ Mouillement des poissons pochés à court mouillement et des poissons braisés ↳ Mouillement de riz pilaff pour poissons ou crustacés ↳ Réalisation de glace ou gelée de poisson

De nos jours les fonds industriels prennent une place de plus en plus importante dans la cuisine

Ils se déclinent sous plusieurs formes :

-
-
-



En restauration classique si on utilise des fonds déshydratés il faut toujours les améliorer avec des parures de viandes ou poissons, une garniture aromatique, un déglacage, un alcool, etc...

C'est la réglementation !

Il est interdit de confectionner, dans les cuisines de collectivités et d'assemblage, des bouillons et des fonds à base d'os achetés à l'extérieur. Il est uniquement possible de réaliser des fonds à base d'os provenant d'un traitement sur place

La Législation en termes d'hygiène Alimentaire ⇔

Les fonds sont considérés comme des Plats cuisinés à l'avance (PCEA)



Il faut donc :

- ↳ Soit les conserver la journée sous réserve de les maintenir à +63°C minimum
- ↳ Soit de les refroidir obligatoirement en cellule de refroidissement rapide (CRR)
- ↳ Ne pas oublier de débarrasser dans des bahuts en inox et réserver à couvert en enceinte frigorifique.
- ↳ Si tous ces paramètres sont respectés, la conservation des fonds peut être égale à 3 jours après fabrication. (toutefois, si une étude de vieillissement peut être présentée aux services vétérinaires, la durée de conservation est allongée).

VI. LES DERIVES DES FONDS**1. Les essences**

On obtient des essences en réalisant des fonds très corsés et sapides (qui ont beaucoup de goût), en augmentant les ingrédients de base ainsi que la garniture aromatique : ces préparations restent liquides. Exemple : essence de truffes, de poisson ou de champignons.

2. Les gelées

Elles sont réalisées à partir de fonds non liés, leur composition est enrichie en éléments gélatineux riches en collagène (pieds, genoux de veau) pour les gelées de viande ; ou arêtes et parures de turbot pour les gelées de poisson. A défaut, l'on utilise des feuilles de gélatine ou de la poudre.

Pour être transformés en gelée, ces fonds sont clarifiés : cette opération a pour but de les rendre transparents en enlevant toutes les éventuelles impuretés par l'action de « filtre » du blanc d'œuf contenu dans la clarification.

Cette clarification sert aussi à conser les gelées en ajoutant une certaine quantité de chair ainsi qu'un complément de garniture aromatique.

3. Les Demi- glaces

Elles sont obtenues à partir de la réduction du fond lié ou de la sauce espagnole. (Ne sont presque plus utilisées aujourd'hui).

4. Les glaces

Elles sont obtenues en faisant réduire lentement des fonds clairs (sans liaison) et non assaisonnés jusqu'à l'obtention d'un liquide très concentré, sirupeux et brillant. Les glaces sont utilisées pour renforcer les saveurs d'une sauce

Notes en Stock

