



FOND BRUN DE VOLAILLE

Un bouillon de volaille parfumé aux ailerons de poulet caramélisés.

Préparation : 10min

Repos : Aucun

Cuisson : 2h et 40min

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES.

Aileron(s) de poulet : 1.0 kg

Carotte(s) : 1.0 pièce(s)

Eau : 3.0 l

Beurre doux : 50.0 g

Sel fin : 2.0 pincée(s)

Oignon(s) : 1.0 pièce(s)

Concentré de tomate : 20.0 g

Huile d'arachide : 5.0 cl

Poivre mignonnette Noir : 2.0 g

PRÉPARATION.

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8).

Couper le haut des ailerons de poulet. Les disposer sur une plaque de cuisson, ajouter un filet d'huile et les assaisonner. Enfourner ensuite les ailerons pendant 30 min, en mélangeant de temps en temps pour les caraméliser.

Ajouter ensuite le beurre et poursuivre la cuisson pendant 10 min.

Égoutter les ailerons, puis déglacer la plaque avec un fond d'eau en grattant les sucs.

Laver et éplucher les carottes, puis les tailler en biseaux de 1 cm. Éplucher et émincer l'oignon.

Dans une cocotte chaude, ajouter un filet d'huile et colorer légèrement la garniture. Ajouter ensuite le concentré de tomate et les ailerons. Verser le jus de déglçage et l'eau, puis cuire à feu doux sans ébullition pendant 2 h.

Filtrer le fond de volaille à l'aide d'une fine passette.

L'ASTUCE DU CHEF.

Vous pouvez utiliser des cuisses de poulet pour cette base et vous en servir de garniture pour une salade ou un sandwich.