

TRAITEMENT DES ELEMENTS DE BASE DANS LE TRAVAIL DES SAUCES

FONDS BRUN OU ESTOUFFADE (Proportions pour 10 litres).

Eléments nutritifs : 6 kilos de jarret de bœuf charnu; 6 kilos de jarret de veau, ou l'équivalent en parures de veau maigres; une crosse de jambon blanchie; 650 grammes de couennes fraîches, blanchies.

Eléments aromatiques : 650 grammes de carottes; 650 grammes d'oignons; un bouquet composé de : 100 grammes de queues de persil, 10 grammes de thym, 5 grammes de laurier et une gousse d'ail.

Traitement : Désosser les viandes.

Avec les os cassés menu et légèrement colorés au four, les légumes revenus, et 14 litres d'eau, marquer un fonds qui sera cuit lentement, et pendant 12 heures au moins, en maintenant le liquide au même niveau, par additions d'eau bouillante.

Faire revenir les chairs des jarrets, coupés en très gros dés; les mouiller avec un peu du fonds préparé; faire tomber à glace à deux ou trois reprises, puis mouiller avec le reste du fonds.

Porter à l'ébullition; écumer; dégraisser avec soin; laisser étuver lentement jusqu'à cuisson complète; passer à la mousseline et réserver pour l'usage.

NOTA. — Lorsqu'un fonds comporte l'emploi d'os quelconques, et surtout d'os de bœuf, nous conseillons de préparer d'abord un fonds avec ces os; de le cuire très doucement pendant 12 ou 15 heures, et s'en servir pour mouiller les viandes.

Nous considérons comme une erreur absolue le fait de faire *pincer* les éléments des fonds. La pratique indique que les principes osmazomatiques des viandes suffisent pour colorer les fonds : c'est le plus naturel, et le meilleur procédé de coloration.

FONDS BLANC ORDINAIRE (Proportions pour 10 litres).

Eléments nutritifs : 10 kilos de jarrets et bas morceaux de veau ou parures; 4 abatis de volaille ou des carcasses de volailles désossées.

Eléments aromatiques : 800 grammes de carottes; 400 grammes d'oignons; 300 grammes de poireaux; 100 grammes de céleri; un bouquet composé de 100 grammes de queues de persil, une brindille de thym et une feuille de laurier; 4 clous de girofle.

Mouillement et assaisonnement : 12 litres d'eau; 60 grammes de sel.

Traitement : Désosser, ficeler les viandes; casser les os très menu.

Marquer viandes et os en casserole avec le mouillement et l'assaisonnement; faire partir, écumer à fond et ajouter la garniture.

Temps de cuisson lente et régulière : 3 heures.

NOTA. — Ce fonds doit être obtenu aussi limpide que possible, par une ébullition méthodique et réglée. On doit l'écumer et le dégraisser avec le plus grand soin.

On peut procéder aussi comme pour le fonds brun, c'est-à-dire traiter d'abord, seuls, les os cassés menu, avec le mouillement indiqué, et les tenir en cuisson lente pendant 5 heures.

Le fonds qui en résulte sert alors à mouiller les viandes, et la préparation est