

FONDS POUR GELÉE DE POISSON AU VIN ROUGE

Ce fonds est ordinairement celui qui a servi au traitement d'un poisson, comme carpe, truite, etc.

Les proportions de mouillement de ce fonds sont toujours de moitié bon vin rouge de Bourgogne et moitié fumet de poisson, un peu chargé en principes gélatineux, pour assurer la solidification de la gelée.

La note aromatique supplémentaire est fournie par les aromates qui ont servi à la cuisson du poisson.

Observation sur l'emploi des Fonds destinés aux gelées.

Autant que possible, les fonds destinés aux gelées doivent être préparés la veille. — Lorsqu'ils sont à point, dégraissés et passés, on les laisse refroidir dans une terrine.

En se refroidissant, le fonds se coagule ; le peu de graisse qu'il pouvait encore tenir en suspension s'accumule à la surface, où elle se solidifie en plaque qu'il est facile d'enlever. En même temps, les particules sédimentaires qui ont traversé le linge ou le tamis à travers lequel le fonds a été passé, s'accumulent au fond de la terrine, en raison de leur pesanteur spécifique, ce qui permet une décantation parfaite du fonds.
