

FONDS, OU FUMET DE POISSON (Proportions pour 10 litres).

Éléments de base : 10 kilos d'arêtes et de parures de soles, de merlans ou de barbues.

Éléments aromatiques : 500 grammes d'oignons émincés ; 100 grammes de queues et de racines de persil ; 250 grammes d'épluchures de champignons ; le jus d'un citron ; 15 grammes de poivre en grains (celui-ci ajouté seulement 10 minutes avant de passer le fumet).

Mouillement et assaisonnement : 10 litres d'eau et une bouteille de vin blanc ; 3 à 4 grammes de sel au litre de mouillement.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Traitement : Foncer la casserole avec les aromates ; mettre les arêtes et débris par-dessus ; mouiller et faire partir en plein feu. Ecumer à fond et tenir en ébullition douce et bien réglée. Passer au tamis fin au bout du temps indiqué.

NOTA. — Tout vin blanc de qualité inférieure donnant au fumet une couleur grâtre, mieux vaut n'en pas mettre s'il est de qualité douteuse.

Ce fumet sert pour mouillement de sauces, et il est bon, s'il est destiné à une Espagnole maigre, d'étuver ses éléments au beurre avant de procéder à leur mouillement.

FONDS DE POISSON AU VIN ROUGE

Ce fonds fait assez rarement l'objet d'une préparation spéciale, parce que, dans la pratique, il est constitué par la cuisson même du poisson, ainsi qu'il en est pour les Matelotes, par exemple.

Pourtant, comme les nécessités des services modernes exigent de plus en plus que les poissons soient servis entièrement débarrassés de leurs arêtes, nous devons noter cette formule, dont le besoin et l'utilité se feront sentir de plus en plus.

En principe, on doit employer, pour l'apprêt de ce fonds, les arêtes et débris du poisson en traitement ; afin de lui donner son fumet caractéristique. Mais quel que soit le genre de poisson employé, la préparation reste la même.

Proportions pour 5 litres.

Éléments de base : 2 kilos 500 de têtes, arêtes, ou parures du poisson en traitement.

Éléments aromatiques : 300 grammes d'oignons émincés et blanchis ; 100 grammes de queue de persil ; une branchette de thym ; 2 petites feuilles de laurier ; 5 gousses d'ail ; 100 grammes de pelures de champignons.

Mouillement et assaisonnement : 3 litres et demi d'eau ; 2 litres de bon vin rouge ; 15 grammes de sel.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Traitement : Est le même que celui du « Fonds blanc de poisson ».

NOTA. — Ce fonds supporte mieux la réduction que le fonds blanc de poisson ; néanmoins, nous conseillons d'opérer pour obtenir juste la quantité nécessaire, sans avoir besoin de recourir à une réduction.