

Fond brun de volaille — saisir avant mouiller

🍲 8 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 4h

Protocole classique pour produire un ****bouillon de volaille de couleur ambrée et de goût profond****, par rôtissage des os et parures au four ****avant**** le mouillage. Le rôtissage déclenche la ****Maillard**** sur les os et développe les précurseurs aromatiques qui donneront au fond sa couleur et sa complexité. Opposé au ****fond blanc**** (os blanchis puis mijotés sans coloration, approche plus neutre). Base des sauces brunes, des soupes à l'oignon, des risottos riches, des braisés et des glaces de viande.

Europe / France

INGRÉDIENTS

□ carcasses de poulet, crues de préférence, ou mix carcasses rôties + crues	1 1/2 kg	□ carotte, 80 g, en gros tronçons	1
□ ailerons de poulet, cassés en deux à l'articulation	300 g	□ poireau vert, 50 g, lavé, tronçonné	1
□ cous de poulet, entiers	200 g	□ celeri branche, 60 g, en tronçons	1 branche
□ pattes de poulet, optionnel mais excellent pour la gélatine — blanchir 1 min à l'eau bouillante avant pour nettoyer	200 g	□ gousse d ail, écrasées en chemise	2
□ vin blanc sec, ou eau si pas de vin	250 ml	□ bouquet garni, thym 3 branches, laurier 2 feuilles, queues de persil 10 brins, liés	1
□ eau froide	3 l	□ poivre noir	10 grains
□ oignon, 100 g, coupé en deux, non pelé, piqué de 2 clous de girofle	1		

PRÉPARATION

— Préparation —

1. Préchauffer le four à ****220 °C**** (chaleur statique de préférence).
2. Rassembler les os et parures :
3. • carcasses de poulet - ailerons de poulet - cous de poulet - pattes de poulet
4. Casser les os les plus gros au couperet ou en les tordant pour exposer la moelle (plus de saveur libérée).

— Rôtissage —

5. Étaler les os et parures ****en couche unique**** sur une ou deux plaques de four.
6. Enfourner à ****220 °C**** pendant **rotissage (45-60 min)**, en retournant les os à mi-cuisson avec une spatule.

Les os doivent être *profondément dorés* (couleur acajou sombre) et la plaque *couverte de sucs collants brun foncé*. Pas noirs — s'ils noircissent, baisser à 200 °C et surveiller. La *couleur* des os sortis du four détermine la *couleur finale* du fond.

— Déglçage de la plaque —

7. Transférer les os et parures dans une *grande marmite* ou un *grand faitout* (minimum 6 L).
8. Sur la plaque de rôtissage encore chaude, verser *vin blanc sec* et racler *énergiquement* avec une spatule bois pour *dissoudre tous les sucs caramélisés* au fond.
9. Verser ce liquide marron *directement sur les os* dans la marmite.

Ne pas jeter la plaque sale sans la gratter — c'est le péché majeur du fond brun.

— Mouillage —

10. Verser *eau froide* sur les os dans la marmite — l'eau doit *juste couvrir* les os (ajouter si nécessaire). Trop d'eau = fond dilué.

— Chauffe lente et écumage —

11. Chauffer sur *feu moyen-doux* sans couvrir, en portant *très lentement* vers le frémissement (compter 30-45 min pour y arriver).
12. Pendant la montée en température, *écumer méticuleusement* toutes les 5-10 min : avec une *louche* ou une *écumoire plate*, retirer la *mousse grise*, les *débris* et le *gras flottant* qui remontent à la surface. Jeter dans un petit récipient (pas dans l'évier — le gras bouche les canalisations).
13. Continuer d'écumer pendant les 30 premières minutes de frémissement — c'est à ce moment que la majorité des impuretés remonte.

— Mijotage très doux —

14. Baisser à *frémissement très doux* : bulles au fond, aucune agitation visible en surface, température 85 ()–92 °C.
15. Laisser mijoter *à découvert* pendant *mijotage1 (2 h)* sans toucher.

Si l'ébullition s'active, baisser le feu immédiatement. Un fond qui bout devient trouble et prend un goût amer.

— Ajout des aromates (après 2 h) —

16. Après 2 h de mijotage, ajouter les aromates :
17. • *oignon - carotte - poireau vert - celeri branche - gousse d ail - bouquet garni - poivre noir*
18. *Ne pas ajouter de sel*. Le fond sera réduit plus tard, le sel se concentrerait.

— Mijotage final —

19. Continuer à mijoter très doucement **à découvert** pendant *mijotage2* (2 h) supplémentaires (soit 4 h de cuisson totale).
20. Écumer encore si de la mousse apparaît.
21. Le fond doit prendre une **couleur ambrée foncée**, le liquide réduire d'environ 1/3 par évaporation.

— Filtration —

22. Préparer un **chinois** sur un **grand saladier** ou une **deuxième marmite propre**.
23. Filtrer le fond en plusieurs fois, en laissant les os et aromates dans la marmite (passer avec une louche pour prélever le liquide, puis verser les restes à la fin).
24. **Deuxième filtration** à travers une **étamine mouillée** posée sur le chinois (ou chinois étamine) pour obtenir un fond **limpide**.
25. Jeter les os et aromates (plus de saveur à en tirer).

— Refroidissement rapide —

26. Transférer le fond filtré dans un ou deux **récipients larges et peu profonds** (plaques à bords, grands plats inox) pour accélérer le refroidissement.
27. Placer le récipient dans un **bain d'eau froide avec glaçons**, remuer de temps en temps.
28. Objectif : descendre **sous 20 °C en 1 h**, puis **réfrigérer**.

— Dégraissage —

29. Réfrigérer au moins **4 h** (idéalement toute une nuit).
30. La graisse remonte et **se fige en couche jaune** à la surface. Retirer cette couche à la **cuillère** ou au **couteau à bout rond**.
31. Le fond en dessous doit être **gélifié** (tremblote comme une gelée) et de **couleur ambrée foncée**. Si trop liquide, le collagène extrait n'était pas assez concentré — soit os insuffisants, soit cuisson trop courte, soit trop d'eau de départ. On peut **réduire** en l'ébouillantant pour concentrer.

— Conservation —

32. • **Au frigo** : 4-5 jours dans un récipient hermétique - **Au congélateur** : 6 mois en portions (bacs à glaçons pour petites quantités, bocaux ou sachets plats pour grandes quantités)
33. Pour une **glace de volaille** : réduire le fond dégraissé par 5-10× sur feu doux jusqu'à consistance **sirupeuse brillante**. Conservation 3 semaines au frigo, 1 an au congélateur en cubes.

