

Les fonds, les liaisons et les sauces

Les fonds

Définition

Les fonds sont des préparations culinaires de base, liquides, plus ou moins concentrées et légèrement parfumées. Ils permettent la réalisation de la plupart des sauces et cuissons.



1. Composition

Un fond ou un fumet est composé de trois éléments en fonction de sa typicité :

Éléments de base	Garniture aromatique	Mouillement
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Os ▶ Carcasses ▶ Abattis ▶ Arêtes de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Carottes, oignon, bouquet garni, ail, blanc de poireaux, tomate et concentré de tomate. ▶ La taille dépend du temps de cuisson (petite pour une cuisson courte). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ eau froide ▶ vin blanc ou rouge pour certaines recettes avec déglacage ▶ fond

2. Classification



On distingue deux types : les fonds bruns et les fonds blancs.

Les fonds bruns

Types	Appellation	Composition	Technique
FOND BRUN	<ul style="list-style-type: none"> - de veau - de volaille - de gibier - d'agneau - fumet de crustacés 	<ul style="list-style-type: none"> - os, carcasses et/ou abatis, carapaces - carottes - oignons - bouquet garni - ail - concentré de tomate - vin - eau 	<ul style="list-style-type: none"> - Concasser les os. - Pincer les os au four. - Ajouter la garniture et colorer. - Débarrasser dans un rondou haut. - Dégraisser. - Pincer les sucs. - Déglacer. - Mouiller. - Cuire (de 1 h à 4 h). - Écumer et dégraisser. - Passer au chinois. - Refroidir.



3. Les fonds blancs

Types	Appellation	Composition	Technique
FOND BLANC	<ul style="list-style-type: none"> - de veau - de volaille - bouillon de légumes - marmite 	<ul style="list-style-type: none"> - os, carcasses et/ou abatis - oignons - céleri - blanc de poireau - bouquet garni - ail - vin - eau 	<ul style="list-style-type: none"> - Concasser les os. - Blanchir les os. - Rafrâchir et égoutter. - Placer dans un rondou. - Ajouter la garniture. - Mouiller. - Cuire (de 1 h à 4 h). - Écumer et dégraisser. - Passer au chinois. - Refroidir.
	<ul style="list-style-type: none"> - fumet de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - arêtes - oignons - céleri - blanc de poireau - bouquet garni - ail - vin - eau 	<ul style="list-style-type: none"> - Concasser et dégorger les arêtes. - Suer la garniture. - Ajouter et suer les arêtes. - Mouiller. - Cuire (20 – 30 min). - Écumer et dégraisser. - Passer au chinois. - Refroidir.

ATTENTION : La cuisson des fonds doit être lente et pour les fumets, elle doit en plus être douce. Le temps de cuisson dépend du fond à réaliser. Les fonds se passent au chinois étamine sans être foulés .

4. Utilisation

On utilise les fonds pour la réalisation de sauces, pour le déglçage des plaques de cuisson, le mouillement de certaines cuissons ou potages. Plus ou moins réduits, ils deviennent essences, demi-glaces ou glaces , de consistance sirupeuse et de goût très corsé.

5. Hygiène et sécurité

Valable aussi pour les sauces :



Les arrêtés du 9 mai 1995 en restauration commerciale et du 29 septembre 1997 pour la restauration collective sont aujourd'hui remplacés par le paquet hygiène de janvier 2006 : dès la fin de leur cuisson, les fonds doivent impérativement être refroidis en cellule de refroidissement rapide et descendus en dessous de + 10 °C le plus rapidement possible (moins de 2 heures). Leur conservation est limitée à 48 heures à + 3 °C . La remise en température doit se faire en moins d'une heure et les fonds doivent être maintenus à + 63 °C. C'est en partie à cause de ces contraintes (mais aussi pour des raisons économiques, pratiques et de rapidité) que les fonds semi-élaborés sont de plus en plus utilisés.

Les liaisons

Définition

Ce sont des produits naturels permettant de modifier la consistance d'un liquide ou d'une préparation culinaire en la rendant plus épaisse.



Classification et utilisations

- ▶ à base d'amidon
- ▶ à base de protéines
- ▶ à base de gélifiants
- ▶ à base de corps gras



Agent de liaison	Élément de liaison	Technique	Utilisations
À BASE D'AMIDON			
Amidon à sec	Farine blanche	Singer.	Fricassée de volaille.
	Farine torréfiée	Colorer au four, singer.	Estouffade, navarin.
Amidon + corps gras	<u>Beurre manié</u>	Beurre pommade + farine.	Rectification de consistance de sauces.
	<u>Roux</u> (blanc, blond, brun).	Liquide froid/roux chaud.	Béchamel, velouté.
Amidon dilué	Fécule, <u>maïzena</u>	Délayer puis verser sur liquide bouillant.	Mise au point de sauces.
Purée de légumes secs ou fruits amylicés	Pommes de terre, petits pois, pois cassés, châtaignes, <u>banane</u>	Cuisson du légume ou du fruit.	Potages, purées, curry d'agneau.
À BASE DE PROTÉINES			
Protéines	<u>Œufs</u>	Liquide bouillant sur œufs, blanchir.	Appareils à crème prise, crème anglaise, finition de potages, de sauces.
	<u>Sang</u>	Sang sur sauce bouillante.	Civet, coq au vin.
	<u>Corail, encre</u>	Même technique.	Sauce américaine.
À BASE DE GÉLIFIANTS			
Gélifiants	<u>Gélatine, alginate, pectine</u>	Faire tremper (gélatine) ; ajouter au liquide chaud.	Gelées de poissons, de volailles.
À BASE DE CORPS GRAS			
Corps gras	<u>Beurre par enrobage</u>	Lier les légumes ou sauces.	Légumes verts, sauces brunes.



Le sang, comme le corail des crustacés, nécessite de prendre des précautions en matière d'hygiène car ce sont des produits délicats.

Les sauces

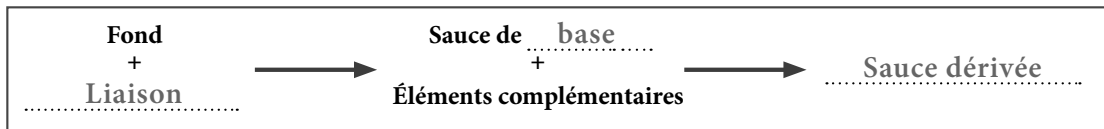


Définition

C'est une préparation culinaire plus ou moins épaisse, servant à napper ou accompagner un mets. Les fonds de base classiques deviennent, après liaison, des sauces de base blanches ou brunes.

Classification et composition des sauces de base

a. Les sauces à base de fond



b. Les sauces blanches

Fond blanc de veau	+ Roux blanc	= Velouté de veau	Sauce Allemande	Lier au jaune d'œuf.
Fond blanc de volaille	+ Roux blanc	= Velouté de volaille	Sauce Suprême	Lier au jaune d'œuf et crème.
Fumet de poisson	+ Roux blanc	= Velouté de poisson	Sauce Vin blanc	Lier au jaune d'œuf et beurre.
Lait	+ Roux blanc	= Sauce Béchamel	Sauce Mornay	Lier au jaune d'œuf et gruyère.

c. Les sauces brunes

Fond brun de veau	+ Fécule ou roux brun	= Fond brun de veau lié ou sauce espagnole	Sauce Madère	Brunoise carotte, oignons, échalote, Madère et beurre.
Fond brun de volaille	+ Roux brun	= Fond brun de volaille lié	Sauce Chasseur	Champignons, échalotes, Cognac et vin blanc, tomate, cerfeuil et estragon haché.
Fond brun de gibier	+ Roux brun	= Sauce poivrade	Sauce Grand Veneur	Gelée de groseille, crème.

d. Les autres sauces

Carapaces crustacés + fumet de poisson	+ Roux brun	= Sauce américaine	Sauce Nantua	Sauce américaine aux écrevisses.	
Fond blanc ou eau	Roux blanc + mirepoix + tomates fraîches + concentré de tomates + ail + bouquet garni + sel, poivre, sucre			Sauce tomate.	
Sauces émulsionnées	Instables		Froides	Vinaigrette.	
			Chaudes	Beurre blanc.	
	Stables		+ émulsionnant (jaune d'œuf, moutarde)	Froides	Mayonnaise.
			Chaudes	Hollandaise.	