

## JUS DE VOLAILLE SIMPLE

|                     |
|---------------------|
| RECETTE POUR 30 cl. |
|---------------------|

## ÉLÉMENTS DE BASE

- Ailerons de volaille 1 kg.
- Oignon de 80 g 1 pièce
- Beurre 150 g.
- Ail 8 gousses
- Fond blanc de volaille 2 l.
- Grains de poivre blanc 10 pièces
- Fenouil sec 1 Br.

A black pot on a stove containing a sautéed mixture of chicken wings, onions, and garlic, likely the base for the sauce. The ingredients are browned and sizzling in oil or butter.

## PROGRESSION

### 1. Préparation du jus de volaille

Concasser les ailerons de volaille. Éplucher et couper l'oignon en quatre.

Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive. Ajouter la viande et les os.

Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.

Ajouter le beurre, l'oignon, les gousses d'ail claquées et les aromates. Baisser le feu et terminer la coloration.

Dégraisser la cocotte de moitié. Déglacer avec un pochon de fond blanc afin de décoller les sucs puis mouiller à hauteur de fond blanc.

Cuire en réduction, et ajouter la quantité restante de fond blanc en trois fois durant la cuisson.

Au terme de la cuisson verser le contenu de la cocotte dans une grande passoire et laisser égoutter 5 minutes.

Passer le jus au chinois étamine.

Réduire le jus sur le bord du fourneau jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Écumer, rectifier l'assaisonnement.

Refiltrer le jus et réserver au frais.

*Notes :*