FOND BLANC DE VOLAILLE

RECETTE POUR 40 LITRES

ÉLÉMENTS DE BASE

- Carcasses de volaille 20 kg.
- Gros oignon 7 pièces
- Grosse carotte 7 pièces
- Poireau 7 pièces
- Gros sel 150 g.
- Poivre blanc 50 g.
- Eau 50 l.

PROGRESSION

1. Réaliser le fond blanc de volaille.
Couper les parties grasses et sanguinolentes des carcasses de volaille.
Éplucher la garniture aromatique.
Mettre les carcasses dans un récipient haut.
Les recouvrir avec les 10 litres d'eau froide.
Porter à ébullition. Écumer.
Ajouter la garniture aromatique, le sel et le poivre.
Laisser cuire 9 heures à 90°C en écumant de temps à autre.
Passer au chinois étamine.
Refroidir rapidement.

Notes :