



*Beurres et Sauces*

## Fond blanc de volaille



**1h20**

TEMPS TOTAL

**20 min**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**0**

REPOS

**38**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Garniture aromatique

100 g **Carotte(s)**  
100 g **Oignon(s)**  
200 g **Poireau**  
80 g **Céleri-Branche**  
1 **Clou(s) de girofle**

### Fond blanc de volaille

1 kg **Carcasse de volaille**  
1.5 litre(s) **Eau**

### Étape 1

Réalisation du fond blanc de volaille

- 1 Découper les ailerons de volaille à la jointure.
- 2 Morceler la carcasse de volaille aux ciseaux. Réserver l'ensemble.
- 3 Laver et éplucher tous les légumes. Former un bouquet garni avec les blancs de poireau et le céleri. Clouter l'oignon avec les clous de girofle.
- 4 Couper la carotte en bâtonnets. Réserver avec l'oignon et le bouquet garni.
- 5 Mettre les morceaux de carcasse dans une casserole. Couvrir avec de l'eau froide, puis porter à ébullition.
- 6 Ecumer fréquemment tout en rinçant l'écumoire dans un récipient d'eau claire. Baisser le feu et laisser frémir pendant quelques minutes.
- 7 Après quelques minutes, égoutter la carcasse dans une passoire et les rafraîchir sous l'eau froide.
- 8 Rincer la marmite puis y replacer les carcasses et de l'eau froide, avant de porter de nouveau le tout à ébullition.
- 9 Quand l'eau bout, ajouter la garniture aromatique et laisser frémir pendant 1 heure environ. Penser à écumer aussi souvent que nécessaire.

- 10** Passer le fond au chinois en récupérant le bouillon dans une casserole.
- 11** Si le fond n'est pas utilisé immédiatement, le couvrir à l'aide de film alimentaire avant de le placer au réfrigérateur.