

FOND DE VEAU

- 1 kg d'os de veau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 1 bouquet garni
- 2 litres d'eau

Eplucher la carotte et la tailler en brunoise. Eplucher et ciseler l'oignon. Eplucher et dégermer les gousses d'ail. Concasser les os de veau.

Faire colorer les os de veau à four très chaud (250°C environ) dans une plaque à rôtir et sans matière grasse pendant 20 à 30 minutes; ajouter la carotte et l'oignon. Laisser suer environ 10 minutes.

Débarrasser avec une écumoire dans un faitout et ajouter l'eau, le bouquet garni, l'ail et le concentré de tomates.

Faire bouillir 1h30 et écumer fréquemment pendant la cuisson (dégraisser). Baisser ensuite le feu et laisser frémir 5 à 6 heures. Si le fond de veau réduit trop ajouter de l'eau chaude de temps en temps.

Passer ensuite le fond de veau au chinois sans fouler. Refroidir rapidement et conserver au froid.

Au-delà de 48h congeler le fond de veau dans des bacs à glaçons ou des petits moules en silicone pour les démouler facilement pour un usage ultérieur.

