



Fond de veau brun

Ingrédients

- 2 kg de parures de veau
- 3 grosses carottes coupées grossièrement
- 3 oignons
- 2 branches de céleri
- 1 petite boîte de pâte de tomates
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 4 litres d'eau

Méthode

- Mettre les parures de veau au four à 400 degrés pendant 45 minutes, faire de même avec les légumes.
- Mettre tous les ingrédients sauf la pâte de tomates dans une grande marmite
- Déglacer la plaque avec deux tasses d'eau et transférer le liquide
- Ajouter la pâte de tomates
- Porter à ébullition
- Laisser mijoter à feu moyen pour réduire de moitié en écumant et dégraissant fréquemment
- Passer le tout dans un chinois
- Mettre en petits pots et congeler