

Un fonds brun, qu'est-ce que c'est ?

Le fonds brun est une base de sauce riche et corsée, préparé à partir d'os de veau ou de bœuf longuement mijotés avec des garnitures aromatiques. Il constitue la base idéale pour les sauces brunes et les plats mijotés.

ÉRIC BOUCHENOIRE

Meilleur Ouvrier de France

☞ La base
incontournable pour
vos recettes ☞

E. Bouchenoire



FONDS BRUN LIÉ KNORR® PROFESSIONAL, UNE NOUVELLE RECETTE SIGNÉE ERIC BOUCHENOIRE

Eric Bouchenoire, élu Meilleur Ouvrier de France en 2000, a marqué le monde culinaire par sa collaboration de 35 ans avec Joël Robuchon, orchestrant l'ouverture de ses restaurants à travers le monde, de New York à Tokyo.

Pour cette nouvelle recette de Fonds Brun lié KNORR® Professional, Eric Bouchenoire a eu carte blanche.

Son objectif :

- ✓ Recréer le goût authentique d'un fonds brun maison, avec le goût d'os au coeur de la recette.
- ✓ Atteindre l'équilibre parfait grâce à son exigence et son savoir-faire: **un goût intense de boeuf et une texture maîtrisée.**

Une nouvelle recette,
**POUR UN GOÛT INTENSE
DE BŒUF**



**Goût intense
de viande**



**Texture lisse et
sans grumeaux**



**Pouvoir liant
renforcé**
grâce à la farine de
riz et l'amidon de
pomme de terre



**Apparence dorée
homogène,
sans dépôt**

9

Ingrédients



**Extraits de
romarin,
antioxydant
naturel**



Réalisé par
Eric BOUCHENOIRE

Meilleur Ouvrier
de France et Chef à l'Atelier
Joël Robuchon Etoile
Champs-Élysées Paris (75008)

COQ

au vin

INGRÉDIENTS

✂ POUR 100 COUVERTS

25 kg	Coq
400 g	Beurre
900 ml	Huile d'arachide
4 kg	Carotte
2 kg	Oignon
400 g	Échalote
20 gousses	Ail (150 g)
10	Bouquet garni
PM	Poivre en grain
15 L	Vin rouge
500 ml	Cognac
10 L	Eau
500 g	Fonds brun lié KNORR® Professional
300 g	MAÏZENA® Express
PM	Persil haché, sel, poivre

PRÉPARATION

- 1 Habiller et découper chaque coq en 16 morceaux.
- 2 Préparer la marinade : carottes en rondelles, oignons en mirepoix, échalotes ciselées, ail écrasé, bouquet garni, poivre, vin rouge, huile d'arachide. Assaisonner les morceaux de coq, les plonger dans la marinade, couvrir et réserver 12h au frais.
- 3 Réaliser le fonds brun : délayer 500 g de Fonds Brun lié KNORR® Professional dans 10 L d'eau bouillante, porter à ébullition et réserver.
- 4 Marquer le coq au vin en cuisson : égoutter et éponger le coq et la garniture. Filtrer la marinade et la faire bouillir. Dans une cocotte, saisir les morceaux en commençant côté peau dans beurre et huile. Débarrasser et réserver sur une plaque.
- 5 Ajouter la garniture aromatique de la marinade dans la cocotte et la faire légèrement pincer. Dégraisser puis replacer les morceaux de coq sur la garniture. Déglacer avec le cognac et flamber. Ajouter la marinade bouillante et laisser réduire 10 mn. Compléter avec le fonds brun. Assaisonner légèrement et écumer.
- 6 Cuire couvert au four 1h30 à 2h à 200 °C ou à feu doux dans la cocotte. Compléter l'évaporation de la sauce avec un peu d'eau bouillante ou de fonds brun.
- 7 Préparer la garniture : tailler les carottes et les ajouter 30 mn avant la fin de la cuisson.
- 8 Décanter le coq, filtrer et lier la sauce avec MAÏZENA® Express et porter à légère ébullition. Napper les morceaux, remettre le tout dans la cocotte, maintenir quelques instants à chaud sans ébullition. Ajuster l'assaisonnement, parsemer de persil et dresser 30 mn avant la fin de la cuisson.