

FOND BRUN DE VEAU

1 kg d'os de veau,
coupés en gros morceaux
2l d'eau
10 cl de vin blanc sec
10 cl de Madère
3 cuillerées à soupe d'huile
20 g de beurre
2 cuillerées à soupe de purée
de tomate (ou 1 cuillerée à
soupe de concentré)
1 carotte
2 tomates coupées en quartiers
1 oignon
1 branche de céleri
2 feuilles de laurier
1 petit bouquet de persil
1 branche de romarin
10 grains de poivre blanc
sel de mer

Enduisez d'huile une cocotte allant au four, préchauffez celui-ci à 250°C, mettez les os de veau dans la cocotte, faites colorer pendant une quinzaine de minutes. Ajoutez le concentré de tomate, mélangez, faites encore rissoler 5 minutes dans le four. Lavez et épluchez les légumes, coupez-les en gros morceaux, ajoutez-les dans la cocotte avec les herbes, le beurre et les grains de poivre, salez légèrement. Remettez à four moins chaud (175°C) pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.

Mouillez avec le vin blanc et le Madère, laissez refroidir. Ajoutez alors l'eau, portez à ébullition tout doucement, laissez cuire à tout petits bouillons pendant environ 3 heures, en écumant de temps en temps. Passez au tamis, laissez refroidir et dégraissez à froid.