

FOND BLANC DE VEAU

2 kg d'os et de parures de veau
(demandez au boucher de
couper les os en gros
morceaux)

3 l d'eau

20 cl de vin blanc sec

60 g de beurre

1 poireau

2 carottes

1 morceau de céleri-rave

2 échalotes

1 feuille de laurier

10 grains de poivre blanc
sel de mer

Epluchez et lavez les légumes, coupez-les en gros dés, faites-les revenir avec les os et les parures de veau dans le beurre chaud, sans laisser colorer l'ensemble. Salez légèrement, ajoutez la feuille de laurier et les grains de poivre, mouillez avec le vin blanc, laissez refroidir.

Ajoutez l'eau, portez doucement à ébullition, et laissez cuire à petits bouillons pendant environ 2 heures. Passez au tamis, laissez refroidir, et dégraissez à froid, si c'est nécessaire.