



Fond brun de boeuf

Préparation 25 MIN

Cuisson 5 H

Portions 4

Rendement 2,5 litres (10 tasses)

Ingrédients

- 3 kg (6 lb) d'os de boeuf
- 2 carottes, pelées et coupées en tronçons
- 2 branches de céleri, coupées en tronçons
- 2 oignons, coupés en quartiers
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
- 60 ml (1/4 tasse) de vin rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- Tiges de persil
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre en grains
- 1 clou de girofle
- 3 litres (12 tasses) d'eau

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Sur une plaque de cuisson, placer les os, les carottes, le céleri et les oignons. Cuire au four environ 1 heure en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les os soient bien dorés. Retirer la plaque du four. Badigeonner les os de pâte de tomates. Poursuivre la cuisson environ 15 minutes.
3. Dans une casserole, placer les os et les légumes. Verser le vin sur la plaque et bien racler le fond afin de récupérer tous les sucs caramélisés. Verser le vin dans la casserole. Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition et laisser frémir doucement environ 4 heures.
4. Filtrer et utiliser dans les trois jours qui suivent ou congeler.