

RECETTE CUISINE des GONES

JUS DE VOLAILLE

Bouillon court, concentré, fait d'abatis ou de carcasse de volaille coupés menus, que l'on fait rissoler avec très peu de légumes ou simplement des aromates auxquels est ajouté un court mouillement d'eau après le rissolage.

Nettoyer les abattis de poulet ou de canard selon les explications données pour le bouillon de volaille, et/ou des morceaux de carcasse de volaille crus ou cuits prélevés au découpage selon ce dont on disposera.

Les petits os des côtes sont à retenir.

Les morceaux employés seront coupés menus aux ciseaux.

Dans une petite poêle creuse, faire dorer doucement pour qu'ils rendent leur suc, les morceaux de volaille pendant 10 à 15 minutes dans :

2 cuillère. à soupe de beurre et 2 cuillère. à soupe d'huile, avec ou sans, selon le cas,

1/2 carotte et 1/2 oignon moyens, coupés en tranches épaisses,

en mélangeant 1e tout petit bouquet garni ou 1 brindille de thym et 1 feuille de laurier.

Mouiller avec 1/4 l à 1/2 l d'eau selon l'emploi.

Cuire à couvert pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à réduction de moitié ou plus.

Goûter le jus.

L'assaisonner de sel et poivre ou ajuster l'assaisonnement.

Passer le jus et le dégraisser avant de l'utiliser.

Utilisation

Ce bouillon sert au mouillement des volailles en sauce, pour corser, et des volailles poêlées qui sont cuites à court mouillement, ainsi qu'à la cuisson des fricassées de volailles (volailles coupées en morceaux et cuites en sauce ou rôties avec un jus lié).

Le jus de volaille étant réduit est employé en cuisine moderne, particulièrement dans le cas des canards servis avec un jus lié.

L'emploi du jus de volaille est recommandé pour accompagner les volailles rôties à la broche.

Dans ce cas, le faire suffisamment réduire et lui ajouter les sucs intérieurs de la volaille qui s'écoulent au découpage.



Bon Appétit