

LE CONSOMME

Prérequis : technique des fonds

Rappel :

Fond blanc ou fond de volaille

Fumet de poisson

Définition du consommé

Un consommé est un potage généralement fait à base de fond blanc de volaille, de veau ou de bœuf qui a ensuite été clarifié.

Clarifier, dans ce cas : Opération consistant à rendre limpide et clair un liquide alimentaire quelconque.

Clarification d'un consommé en image



Cette préparation se divise en deux opérations :

1) la préparation de base

2) la préparation de la clarification

1) la préparation de base

- Blanchir les éléments nutritifs en mouillant à hauteur (bœuf, volaille, gibier, grenouille...)
- Dans un ustensile propre, remouiller ces éléments d'eau froide
- Amener à ébullition, écumer et saler
- Ajouter les éléments aromatiques et le bouquet marmite
(on peut couper en 2 les oignons et les colorer à sec sur la taque du fourneau afin de colorer un peu le fond)
- Maintenir une ébullition lente et régulière à découvert pendant 4 à 5 heures ou moins selon les éléments de base
- Pendant la cuisson écumer et dégraisser souvent
- Après cuisson, passer le fonds délicatement au chinois et retirer la viande pour usage ultérieur (garnitures...)

2) la préparation de la clarification

- Éléments nutritifs :
 - Maigre de bœuf (ou maigre de volaille selon la base)
- Éléments aromatiques :
 - Fine mirepoix de carottes, verts de poireaux, céleris, tomates fraîches (ou concentré), cerfeuil
- Éléments de clarification : blancs d'œufs
- Assaisonnement : sel et poivre mignonnette

Technique de clarification

- 1 Préparer une garniture aromatique hachée fine (carottes - oignons - échalotes - Céleri - ail),
- 2 Ajouter la viande maigre hachée et blanc d'oeuf.
- 3 Mélanger le tout... intimement.
- 4 Le bouillon est d'abord dégraissé est passé au chinois.
- 5 Dans une grande marmite mettre le mélange viande hachée, blanc d'oeuf et légumes taillés et quelques glaçons et ajouter le bouillon tiédi.
- 6 Mélanger.
- 7 Porter à ébullition à feu doux sans cesser de mélanger.
- 8 Laisser frémir très légèrement sur le côté du fourneau ½ heure
- 9 Passer au chinois délicatement sans écraser (encore mieux avec une étamine)