



## Fond de gibier

Un fond qui peut servir de base pour l'élaboration de toutes vos sauces pour accompagner vos plats de gibier

### Ingrédients pour deux litres de préparation :

- 1 kg d'os de gibier (à plume ou à poils)
- 2 carottes pelées et détaillées en petits dés
- 2 oignons épluchés et détaillés en petits dés
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 3 l d'eau
- Huile d'olive
- Sel, poivre noir au moulin

### Préparation :

Versez un grand filet d'huile d'olive dans une cocotte, faites chauffer, puis ajoutez les os de gibier.

Faites revenir à feu vif pendant quelques minutes, en mélangeant constamment. Incorporez ensuite à la cocotte le bouquet garni, les carottes, et les oignons détaillés en dés. Salez et poivrez, puis faites revenir l'ensemble, toujours à feu vif, pendant quelques minutes, en mélangeant constamment.

Mouillez ensuite la préparation en y ajoutant l'eau, en veillant à ce qu'elle soit entièrement recouverte par l'eau.

Couvrez partiellement la cocotte, puis laissez mijoter à feu doux pendant 1h30 en remuant de temps en temps pendant la cuisson.

Retirez la cocotte du feu, et laissez tiédir quelques minutes. Passez la préparation au chinois avant de la répartir dans des récipients de conservation.

Vous pouvez stocker et congeler ce fond dans des petits pots afin de l'utiliser au fur et à mesure de vos préparations de sauces.