LES JUS

Les jus apportent arôme et moelleux à vos fabrications. Retrouvez ici les ingrédients et le matériel, et toute la méthode dans mon article dédié.



Quantité
12 à 15 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
Comprise dans le temps de préparation

INGRÉDIENTS

- os de porc 2 kg (ronds si possible, et cassés ou coupés en 2. les os plats de poitrine n'apportent rien)
- couennes de porc 1kg
- saindoux 150g (facultatif, si les os sont cuits au four)
- sel 20 g
- oignons 100g
- carottes 100g
- ail 15 g
- clou de girofle 2
- BG (bouquet garni ; poireaux,thym, laurier,queue de persil, céleri branche)
- eau, minimum à recouvrement du tout avec 2 à 3 cm au dessus.

MATÉRIEL

- 1 faitout d'environ 20 litres de contenance



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Le sel peut aider à faire écumer, mais trop en mettre c'est risquer d'obtenir un jus trop salé si vous devez le concentré à demi-glace ou à glace pour intégrer une farce par exemple.

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/les-jus/