

Bouillon de volaille

Plat

Une base culinaire avec des restes de poulet

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients

Restes de poulet avec de la viande

Carottes x2

Branche de céleri x1

Poireau x1

Feuilles de laurier x3

Branches de thym x3

Gousse d'ail x1

Poivre en grains

Gros sel

Préparation

Épluchez 2 grosses carottes et détaillez-les en rondelles. Lavez 1 branche de céleri et coupez-la en lamelles. Enlevez les extrémités du poireau et fendez-le en 2. Placez les légumes et des restes du poulet ou les ailerons dans une casserole avec 3 litres d'eau, 1 grosse pincée de gros sel, 1 gousse d'ail entière, 3 feuilles de laurier, 5 grains de poivre, 3 branches de thym.

Portez à ébullition, écumez régulièrement si besoin, et laissez cuire 2 h environ à feu doux. Filtrez le bouillon à travers un chinois.

Gardez les morceaux de viande pour d'autres recettes comme une tourte au poulet, en salade...

ASTUCE : versez ce bouillon refroidi dans un bac à glaçons et mettez-le au congélateur. Comme ça, vous en aurez toujours sous la main !