



Bouillon de poule



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour 2 litres

2 carcasses d'un poulet (ou un poulet entier ou 4 cuisses de poulet)
1 bulbe d'ail
1 oignon
2 tiges de poireaux
4 tiges de céleri
2 carottes
2 feuilles de laurier
2 brins de thym
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à soupe de baies de poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Mettez les carcasses dans un faitout profond.
- 2.** Coupez la tête d'ail en deux.
- 3.** Lavez et coupez grossièrement tous les autres légumes.
- 4.** Ajoutez tous les légumes aux carcasses, ainsi que le poivre, le sel et les herbes aromatiques. Recouvrez de 2,5 litres d'eau et portez le tout à ébullition.
- 5.** Retirez les éventuelles impuretés à l'aide d'une cuillère ou d'une écumoire.
- 6.** Laissez cuire à couvert pendant 1 heure. Ôtez le couvercle et laissez encore mijoter pendant une demi-heure.
- 7.** Passez le bouillon au chinois.



8. Ne gardez que la viande de poulet, vous pouvez vous débarrasser des légumes.