

BOUILLON DE POULET



PREPARER LE BOUILLON DE POULET

Le bouillon de poulet est une délicieuse soupe à faire avec les restes de poulet ou une carcasse de poulet. Le bouillon de poulet peut aussi servir comme fond de sauce, il peut facilement être préparé à l'avance le jour du poulet rôti et placé au congélateur le temps de lui trouver une utilisation.

LES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 carcasse de poulet
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 branches de céleris
- 3 branches de persil
- 1 bouquet garnis
- 3 clous de girofle
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel
- Poivre
- 2 l d'eau froide

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOTRE BOUILLON DE POULET

Préparer les légumes :

Eplucher les carottes, les laver puis les couper en rondelles. Laver les branches de céleris et les laisser entières. Peler les oignons et piquer les clous de girofle dans l'un d'entre eux.

Préparer le bouillon de poulet :

Mettre l'huile dans une grande casserole et faire revenir la carcasse ou les restes de poulet sur un feu vif. Ajouter les oignons et tourner les morceaux de poulet sur le feu pendant 1 à 2 minutes. Mouiller avec les 2 litres d'eau froide. Ajouter les carottes, le céleris, le bouquet garnis, le sel et le poivre. Porter à ébullition, réduire le feu et faire cuire 1 heure à 1 heure 30. Retirer la carcasse ou les restes de poulet, le bouillon de poulet est cuit. Le bouillon de poulet est à servir seul, mais il peut être utilisé comme fond de volaille pour confectionner des sauces blanches type Béchamel ou pour réaliser une [soupe de poulet fermière](#) ou un bouillon de poulet et pâte à potage.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr