

UN VRAI BOUILLON DE POULET

selon Bob le Chef

INGRÉDIENTS

- 1 poulet entier
- Environ 6 litres (24 tasses) d'eau
- 2 carottes coupées en 3
- 2 branches de céleri coupées en 4
- 2 oignons moyens coupés en 2
- 3 clous de girofle et 3 feuilles de laurier (facultatif)

MARCHE À SUIVRE

1. Prendre un chaudron assez gros pour que le poulet entre dedans
2. Y déposer le poulet et couvrir d'eau froide
3. Amener l'eau à ébullition puis ajouter les légumes et les aromates
4. Baisser à feu doux et laisser frémir environ 1 heure 30 minutes en écumant

régulièrement le gras qui remonte à la surface à l'aide d'une cuillère

5. Filtrer le bouillon à l'aide d'un tamis puis congeler en petites portions pour

d'éventuelles recettes

NOTES

N'oubliez pas de récupérer la viande du poulet après la cuisson pour faire des sandwiches et des salades.



TEMPS DE PRÉPARATION: 5 minutes



TEMPS DE CUISSON: 1h40



NOMBRE DE PORTIONS: 4 L



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:

Boucherie La Supérieure
Fruiterie 440
Fromagerie Cavallaro



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

