

RECETTE CUISINE des GONES

BOUILLON DE VOLAILLE MAISON

Ingrédients :

1 carcasse de poulet
2 litre d'eau
1 oignon piquet de 2 clous de girofle
1 navet
1 à 2 carottes coupée en tronçons
1 branche de céleri coupée en tronçons
1 bouquet garni (thym + laurier)
1/2 verre de vin blanc
8 grains de poivre noir
gros sel

Recette:

Cassez la carcasse en morceaux, puis dans une grande cocotte.
Ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri, le laurier et les grains de poivre.

Couvrez avec 2 litres d'eau froide.

Portez à ébullition sur feu vif, salez, puis baissez le feu.

Laissez cuire 2 à 3 heures à frémissements sur feu doux.

Filtrez le bouillon dans une passoire fine placée sur une casserole.

Verser le bouillon dans un plat qui ferme hermétiquement. Le réfrigérer.

Le lendemain dégraissez le bouillon à l'écumoire.

Il sera alors prêt à être utilisé ou congelé.

Faites-le congeler par petites portions:

vous en aurez ainsi toujours sous la main pour vos soupes, jus et fonds de sauce.

Bon Appétit

Recette : 2012

