BOUILLON DE POULE

RECETTE POUR 8 LITRES

ÉLÉMENTS DE BASE

- Poule de 2 kg 1 pièce
- Grosses carottes 2 pièces
- Oignons 2 pièces
- Eau 10 l.
- Gros poireaux 2 pièces
- Grains de poivre blanc 10 g.
- Gros sel 30 g.

PROGRESSION

1. Bouillon de poule.
Vider la poule, la couper en deux.
Éplucher et laver les légumes.
Couper les oignons en deux, les mettre dans une poêle et les colorer jusqu'à ce que la tranche devienne noire.
Disposer la poule dans un grand rondeau.
Mouiller d'eau.
Augmenter le feu jusqu'à l'ébullition et écumer jusqu'à ce que le bouillon soit clair, sans impuretés.
Ajouter les carottes, les poireaux, les oignons, le sel et le poivre.
Baisser le feu. Laisser cuire pendant 9 heures à 90°C en mouillant de temps en temps.
Passer le bouillon au chinois étamine.
Le débarrasser dans une grande casserole.
Laisser refroidir. Réserver au frais.
Le dégraisser quand il est froid.

Notes :