

Bouillon de volaille, entrée chaude ou froide



La carcasse à bouillir avec ses herbes



Le bol final en entrée

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min, puis 1H



1 carcasse



1 oignon



1 poireau



1 carotte



2 F. de laurier



1 bouquet garni



10 poivre vert



½ càc de gros sel



3 branches persil



1 gousse d'ail

Préparation

1. Récupérer une carcasse de poulet – Ici celle d'un coq pour un coq au vin !
2. La mettre dans un faitout, couvrir d'eau et faire bouillir 15 min.
3. Ecumer les impuretés du dessus, puis éteindre le feu. Réserver.
4. Eplucher oignon et ail, les couper en 4, poireau et carotte en rondelles. Rincer, réserver.
5. Rajouter les légumes dans le faitout avec 10 grains de poivre vert et ½ càc de gros sel.
6. Faire cuire le tout pendant 1 bonne heure à feu moyen.
7. En fin de cuisson, sortir la carcasse et gratter la viande tout autour, réserver dans un bol.
8. Mettre le bouillon au réfrigérateur pour ½ heure, pour faire remonter le gras.
9. Ecumer le gras et remettre le tout à chauffer doucement.
10. Option : Retirer le laurier et le bouquet garni. Vous pouvez retirer les légumes ou les laisser.
11. Servir le bouillon dans des bols, en entrée.

Nota : La viande récupérée sur la carcasse a rejoint le coq au vin !

* * * 10 novembre 2020 * * *

Bouillon de volaille en entrée.doc