

BOUILLON DE VOLAILLE MAISON

Ingrédients pour 3 litres 5 :

3 kg d'abattis de volaille (*cous, ailerons & pattes*)

1 poule

1 gros oignon

3 gousses d'ail

1 bouquet garni (*céleri, persil & thym*)

35 g de sel

5 litres d'eau

Faire blanchir les abattis de volaille durant une minute à partir de la reprise de l'ébullition. Les sortir à l'aide d'une écumoire et les laisser refroidir à température ambiante.

Peler l'oignon et le couper en deux. Faire chauffer une poêle antiadhésive et y faire dorer les deux moitiés d'oignon.

Peler les gousses d'ail et préparer le bouquet garni.

Réunir tous les ingrédients ci-dessus dans une marmite et ajouter les 5 litres d'eau. Porter à ébullition.

Laisser frémir à petits bouillons pendant 2 à 3 heures en prenant soin de retirer au fur et à mesure la graisse et les impuretés qui se forment à la surface à l'aide d'une écumoire.

Filtrer le liquide obtenu avec un chinois et mettre en bouteilles plastiques d'un demi-litre. Étiqueter et congeler en prévision d'une future utilisation.