Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Bouillon de volaille

Imprimer
Commenter

Préparation: **7 min**

Ingrédients
Pour 2 L de bouillon

- 2 carcasses de volaille
- 2 oignons le vert de 2 poireaux ou un poireau entier
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- les tiges d'un bouquet de persil
- un bouquet garni gros sel de mer

1. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/3 d'eau.
2. A côté, faites chauffer un faitout contenant 2 l d'eau de source, le bouquet garni, les tiges d'un bouquet de persil et 1 c. à c. de gros sel.
3. Lavez et parez les légumes, sauf les oignons pour lesquels vous retirerez uniquement les racines. Coupez ces derniers en 4 quartiers en conservant la peau.
4. Taillez les légumes restants en morceaux de 2cm environ.
5. Déposez-les dans le panier vapeur avec les carcasses et cuisez 10 minutes à couvert.
6. Quand les légumes sont attendris, transférez-les avec les carcasses dans le faitout contenant l'eau chaude salée, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 2 heures minimum.
7. A la fin de ce temps, passez le bouillon et réservez pour l'usage souhaité.

Une fois préparé, vous pourrez l'utiliser immédiatement pour des soupes, des risotti, des minestrones ... ou bien le congeler pour un usage ultérieur.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises