Bouillon de poule

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour 2 litres

2 carcasses d’un poulet (ou un poulet entier ou 4 cuisses de poulet)
1 bulbe d'ail
1 oignon
2 tiges de poireaux
4 tiges de céleri
2 carottes
2 feuilles de laurier
2 brins de thym
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à soupe de baies de poivre noir

Méthode de préparation

1. **Mettez les carcasses dans un faitout profond.**
2. **Coupez la tête d’ail en deux.**
3. **Lavez et coupez grossièrement tous les autres légumes.**
4. **Ajoutez tous les légumes aux carcasses, ainsi que le poivre, le sel et les herbes aromatiques. Recouvrez de 2,5 litres d’eau et portez le tout à ébullition.**
5. **Retirez les éventuelles impuretés à l'aide d'une cuillère ou d'une écumoire.**
6. **Laissez cuire à couvert pendant 1 heure. Ôtez le couvercle et laissez encore mijoter pendant une demi-heure.**
7. **Passez le bouillon au chinois.**

8. **Ne gardez que la viande de poulet, vous pouvez vous débarrasser des légumes.**