Bouillon de poule traditionnel aux nouilles

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

1 poule à bouillir
2 feuilles de laurier
3 brins de thym
4 brins de céleri (en gros tronçons)
8 carottes (en dés)
1 tige de poireau (en fines rondelles)
1 oignon (émincé)
250 grammes de nouilles
3 brins de persil plat frais ciselé (finement haché)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Placez le poulet dans une marmite profonde. Ajoutez la feuille de laurier, le thym, le céleri, la moitié des carottes, les poireaux et l'oignon. Recouvrez tous les ingrédients d'eau froide. Ajoutez du sel et du poivre. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 1 h 30. Écumez les impuretés du bouillon. Sortez le poulet du bouillon et filtrez-le dans une autre marmite. Ajoutez le reste des carottes et portez à ébullition.**
2. **Retirez la chair de la poule et ajoutez-la au bouillon.**
3. **Faites cuire les nouilles dans une autre casserole, égouttez-les et ajoutez-les au bouillon.**
4. **Goûtez et ajustez l'assaisonnement en salant et en poivrant. Garnissez de persil.**