Bouillon de poule avec omelette au blanc d'œuf et herbes fraîches

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 poule à bouillir
2 oignons (hachés grossièrement)
4 carottes (hachés grossièrement)
4 tiges de céleri (hachés grossièrement)
2 poireaux (hachés grossièrement)
2 feuilles de laurier
2 branches de thym
sel et poivre
4 blancs d’œufs
2 oignons de printemps
botte ciboulette
botte persil

Méthode de préparation

1. **Placez la poule à bouillir avec l'oignon, la carotte, le céleri et le poireau dans une marmite profonde. Ajoutez de l’eau jusqu’à ce que tous les ingrédients soient recouverts. Assaisonnez avec le laurier, le thym, le poivre et le sel.**
2. **Portez lentement à ébullition. Retirez de temps à autre l’écume qui remonte à la surface.**
3. **Laissez mijoter 1 heure et demie. Passez le bouillon au chinois. Goûtez et ajoutez éventuellement du sel et du poivre. Laisser le bouillon au réfrigérateur pendant une nuit. Enlevez la graisse solidifiée.**
4. **Portez le bouillon à ébullition.**
5. **Battez les blancs d'œufs. Faites-en une omelette que vous cuisez dans une poêle antiadhésive. Enroulez l’omelette et coupez-la en lanières.**
6. **Répartissez les herbes et les lamelles d’omelette dans les bols.**

7. **Versez le bouillon par-dessus. Servez immédiatement.**