Bouillon de volaille

Oui je le sais bien, les bouillons en cube c’est HYPER pratique… Mais franchement, vous avez déjà goûté un bouillon maison ? ça n’a rien à voir en terme de goût et en plus on ne gâche rien lorsqu’on achète un poulet fermier entier !

Pour 3L de bouillon : 1 carcasse de poulet fermier bio – 3L d’eau minérale – 1 bouquet garni – 2 oignons – 2 gousses d’ail – 2 carottes – 3CS d’huile d’olive – 20g de beurre

Lavez et épluchez vos légumes. Coupez-les en gros morceaux. Réservez.

Dans un faitout, faites fondre le beurre avec l’huile d’olive. Lorsque le gras crépite, faites revenir 5min les oignons et l’ail. Puis ajoutez les carottes et faites revenir encore 5min.

Marquez la carcasse 5min avec les légumes. Versez l’eau minérale. Ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez.

Laissez frémir pendant 1h30.

Filtrez et gardez dans des bocaux au congélateur (ou en conserve). Vous pouvez utilisez de suite pour faire une soupe ou cuire des pâtes ou encore du riz !