

Bouillon de poulet {fait maison}

Pour 1 litre de bouillon concentré

500g de carcasses de poulet (2 petites carcasses pour moi)

1 carotte

1 poireau

1/2 bulbe de fenouil

1 gousse d'ail

1 échalote

1 petit bouquet garni (pour moi 2 feuille de laurier, 3-4 petits brins de thym, 1 petite branche d'estragon)

Placez les carcasses dans une grande cocotte, couvrez-les d'eau et portez à ébullition.

Lavez, épluchez et coupez les légumes en gros morceaux puis ajoutez-les dans la cocotte quand l'eau bout. Ajoutez également le bouquet garnis, le poivre et le gros sel. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire à frémissement pendant 2h30.

Une fois la cuisson terminée, retirez le plus gros des légumes et de la carcasse puis filtrez une première fois à l'aide d'une passoire.

Pour dégraissez le bouillon vous pouvez soit le laisser une nuit au frais et retirer ensuite la couche de gras que c'est formée en surface ou le filtrer une deuxième fois à travers une passoire que vous aurez recouverte de papier absorbant, c'est nettement plus rapide.

Avec mon bouillon j'ai remplis des petits pots de 125 ml, que je stocke au congel, il ne me restera plus qu'à en sortir 1 ou 2 et à les rallonger d'eau pour faire un bon risotto.