

FOND DE VOLAILLE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Une cuillère à café bombée de ce fond de volaille remplace un cube de bouillon de poule.

Ingrédients :

- 200 g de poulet
- 1 tomate
- 100 g de poireaux
- 100 g de carottes
- 50 g d'oignons
- 50 g de céleri branche
- 1 gousse d'ail
- 2 brins de persil frais
- 2 brins de coriandre frais
- 1 clou de girofle
- 1 feuille de laurier
- 50 g de vin rouge
- 170 g de gros sel

Préparation :

- mettre dans le bol, le poulet sans peau, ni nerfs, ni os et coupé en morceaux
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 8
- transvaser le contenu du bol dans un récipient et réserver
- ajouter dans le bol, les poireaux, les carottes, les oignons, le céleri branche, la gousse d'ail, le persil, le coriandre
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 6 , racler ensuite les parois du bol avec la spatule
- ajouter le clou de girofle, la feuille de laurier, le vin rouge, le gros sel, la viande de volaille réservée
- cuire 20 minutes à 120°C vitesse 1 avec le varoma à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol afin d'éviter les projections
- mélanger 1 minute à vitesse 5
- puis augmenter progressivement la vitesse jusqu'à 10
- transvaser le contenu du bol dans un bocal se conserve plusieurs mois au frigo bien fermé
- Vous pouvez aussi transvaser le contenu du bol dans des bac à glaçons puis réserver au congélateur

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>