

Bouillon de volaille aux légumes



1 carcasse de poulet



1 branche de céleri



2 carottes



20g de gingembre



1 oignon



2 branches de thym



2 feuilles de laurier



Sel poivre et huile
d'olive



Légumes 300g au choix



2 oignons

*Couper le céleri les carottes et le gingembre en morceaux
Placer la carcasse de poulet dans une cocotte avec le céleri,
les carottes, le gingembre, l'oignon, le thym, le laurier
et 2 litres d'eau salée et laisser mijoter 1h30
Filtrer le bouillon et le garder au frais 2h*

Retirer la couche de gras formée à la surface

*Couper les légumes de votre choix et émincer les oignons
Faire revenir avec un filet d'huile d'olive à feu vif puis répartir
les légumes dans 4 bols à bouillon*

*Faire chauffer le bouillon rectifier l'assaisonnement puis verser
dans les bols*