

Bouillon de poule fait maison

Facile - Prép : 10 min - Cuisson : 1h

1 carcasse de poulet-1 navet-1 poireaux-2 carottes-1 oignon-1 branche de céleri-Persil-
Bouquet garni-Romarin-3 Clou de girofle-Sel,poivre

Dans une cocotte, mettre la carcasse et tous les légumes coupés en morceaux sauf l'oignon.

Piquez ce dernier avec les clous de girofle.

Ajoutez les aromates. Salez,poivrez.

Faire mijoter 1h env. à couvert sur feu doux.

Passez le bouillon au chinois. Réservez.

Une fois refroidit, remplir des sacs à glaçons et mettre au congélateur.

Hop hop, on ne jette pas les légumes ! Ajoutez une patate cuite et mixer le tout pour avoir une bonne soupe