



---

## *Bouillon de poule*

---



*Une solide base pour beaucoup de mets mais aussi  
un bon vieux potage de grand-mère !*

### *Ingrédients :*

*1 poule ou poulet entier*

*3 l d'eau*

*2 poireaux*

*2 carottes*

*1 branche de céleri*

*2 oignons*

### *Préparation :*

*Déposez la volaille dans une grande casserole.*

*Détaillez les légumes en julienne.*

*Ajoutez les poireaux, le céleri, les carottes, les oignons au poulet.*

*Couvrez d'eau. Laissez cuire à petit bouillon durant 2 h.*

*Débarrassez ce bouillon du poulet et réservez celui-ci au frais.*

*Suivant l'utilisation final du bouillon, filtrez le bouillon pour une sauce par exemple.*

*Si c'est pour une consommation d'un bon bouillon à l'ancienne, servez celui-ci tel que, vous pouvez bien sur y ajouter des vermicelles ou agrémenté de tapioca.*