

LE BOUILLON DE POULET THAÏ (FOND BLANC) DE VICTOR SODSOOK

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/bouillon-poulet-thai/>

Un bouillon blanc de poulet Thaï aromatisé, une base qui fera la différence pour tous vos plats Asiatiques

Chef : Victor Sodsook

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 2 H

Volume : 8 tasses

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Asiatique

Plats : Base, Base Salée, Fond, Fond Blanc,

Ingrédients

2 Carcasses de Poulet

1 Oignon

3 Carottes

3 Branches de Céleri

6 Gousses d'Ail

1 Bouquet de Coriandre

1 cuillère à café de Grains de Poivre

*Liquide

de l'Eau

Instructions

1. Comme tout fond blanc qui se respecte, on utilise des Carcasses de Poulet (2), a mettre dans une cocotte ou une marmite
2. Pour l'Oignon (1), on a juste besoin d'éplucher et couper en deux
3. De même pour les Carottes (3), on a juste besoin d'éplucher et couper en deux ou trois
4. Pour les Branches de Céleri (3) : laver, couper les extrémités et couper en deux ou trois
5. Pour les Gousses d'Ail (6) : éplucher et écraser grossièrement
6. Victor Sodsook nous dit d'utiliser 1 c. à café de Grains de Poivre, ce que j'ai fait, mais entre nous,

LE BOUILLON DE POULET THAÏ (FOND BLANC) DE VICTOR SODSOOK

vous pouvez remplacer par la même quantité (1 c. à café) de poivre moulu

7. On coupe le Bouquet de Coriandre (1) en deux : il s'agit de séparer les feuilles des tiges

8. Pour cette recette, Victor Sodsook nous indique de ne pas utiliser les feuilles, et c'est plutôt rare : en général, la coriandre est utilisée pour ses feuilles. Or, le saviez-vous ? Les tiges ont plus de saveur ! Et c'est pour cela qu'on les utilise : pour leur saveur qui va infuser le bouillon

9. En revanche, on ne met pas les feuilles : elles se "dilueraient" dans le bouillon, le rendant trouble

10. CONASTUCE Vous pouvez conserver ces feuilles pour agrémenter d'autres plats, voir ICI par exemple

11. On réunit tous ces ingrédients dans la casserole avec les Carcasses de Poulet

12. Couvrir d'Eau à hauteur des ingrédients

13. La bonne quantité d'eau est atteinte quand les ingrédients sont juste recouverts, pas besoin de davantage !

14. On va cuire à couvert, très légèrement ouvert

Cuisson

15. Commencer par cuire à feu très fort

16. Surveiller, et dès l'ébullition atteinte, réduire le feu : on veut juste cuire à frémissement (feu très faible)

17. Pendant la longue cuisson (2 heures), remuer de temps en temps

18. Au bout de 2 heures à feu doux, le fond blanc est cuit !

19. Il suffit alors de filtrer avec une passoire