LE BOUILLON DE VOLAILLE (FOND BLANC) DE GUY SAVOY

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/bouillon-de-volaille/

Un bouillon blanc de poulet maison pour un résultat de qualité, et savoureux

Chef : Guy Savoy
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Salée, Fond, Fond Blanc,

Ingrédients

400 grammes de Carcasse de Poulet Carcasse ou cou, ailerons, viande, etc...
de l'Eau
1 Poireau
2 Carottes
1 Oignon
1 Branche de Céleri
1 Bouquet Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers
1 cuillère à soupe de Sel

Instructions

Pour l'Oignon (1), on a juste besoin d'éplucher et couper en deux
Pour la Branche de Céleri (1) : laver, couper les extrémités et couper en deux ou trois
1. Comme tout fond blanc qui se respecte, on utilise de la Carcasse de Poulet, à mettre dans une casserole à bords hauts, ou une cocotte
2. Feller dit d'utiliser des cous, des ailerons : tout ce qu'on n'utilise pas du poulet. Moi, j'utilise la carcasse
3. Couvrir d'Eau à hauteur des ingrédients
4. La bonne quantité d'eau est atteinte quand les ingrédients sont juste recouverts, pas besoin de davantage !
5. Porter à ébullition
6. Puis une fois l'ébullition atteinte, réduire le feu à feu doux
7. Ajouter tous les légumes : le Poireau, les Carottes, l'Oignon et la Branche de Céleri

LE BOUILLON DE VOLAILLE (FOND BLANC) DE GUY SAVOY

8. Ajouter le Bouquet Garni (Laurier, Persil, Thym) et le Sel (1 c. à soupe)
9. Couvrir
10. Cuire pendant 2 heures ou plus
11. Surveiller la cuisson : on veut juste cuire à frémissement, donc pas de grosses bulles ! à frémissement (feu très faible)

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

Filtrer à travers d'un tamis ou d'une passoire