

# LE BOUILLON DE VOLAILLE (FOND BLANC) DE GUY SAVOY

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/bouillon-de-volaille/>

Un bouillon blanc de poulet maison pour un résultat que les produits du commerce

Chef : Guy Savoy

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

400 grammes de Carcasse de Poulet

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

Bouquet Garni (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

Comme tout fond blanc qui se respecte, on utilise de la Carcasse de Poulet, a mettre dans une casserole à bords hauts. En fait, Feller dit d'utiliser des cous, des ailerons : tout ce qu'on n'utilise pas du poulet. Moi, j'utilise la carcasse.

1. Couvrir d'Eau à hauteur des ingrédients

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

3. Porter à ébullition

4. Puis une fois l'ébullition atteinte, réduire le feu à feu doux

5. Ajouter tous les légumes : le Poireau, les Carottes, l'Oignon et la Branche de Céleri

## **LE BOUILLON DE VOLAILLE (FOND BLANC) DE GUY SAVOY**

6. Ajouter le bouquet garni (Laurier, Persil, Thym) et le Sel (1 c. à soupe)
  7. Couvrir
  8. Cuire pendant 2 heures ou plus
  9. 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