

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Bouillon de volaille



Imprimer

Commenter

Préparation: **7 min**

### Ingrédients Pour 2 L de bouillon

- 2 carcasses de volaille
- 2 oignons le vert de 2 poireaux ou un poireau entier
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- les tiges d'un bouquet de persil
- un bouquet garni gros sel de mer

1. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/3 d'eau.
2. A côté, faites chauffer un faitout contenant 2 l d'eau de source, le bouquet garni, les tiges d'un bouquet de persil et 1 c. à c. de gros sel.
3. Lavez et parez les légumes, sauf les oignons pour lesquels vous retirerez uniquement les racines. Coupez ces derniers en 4 quartiers en conservant la peau.
4. Taillez les légumes restants en morceaux de 2cm environ.
5. Déposez-les dans le panier vapeur avec les carcasses et cuisez 10 minutes à couvert.
6. Quand les légumes sont attendris, transférez-les avec les carcasses dans le faitout contenant l'eau chaude salée, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 2 heures minimum.
7. A la fin de ce temps, passez le bouillon et réservez pour l'usage souhaité.

*Une fois préparé, vous pourrez l'utiliser immédiatement pour des soupes, des risotti, des minestrone ... ou bien le congeler pour un usage ultérieur.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)