

BOUILLON DE VIANDE OU VOLAILLE

Utiliser tous les os et restes de vos viandes et volailles

- Bœuf

- Lapin

- Canard

- Porc

- Poulet

- Autres volailles

ainsi que les couennes de jambon, de poitrine fumée, etc...

Ne pas hésiter à demander des os et couennes à votre boucher.

Les rincer à l'eau claire.

Il est possible de les congeler au fur et à mesure pour en avoir une quantité suffisante.

Pour un bouillon de volaille, de bœuf ou autre il suffit de sélectionner les ingrédients.

Porter à ébullition dans un grand volume d'eau tous les os, couennes et autres restes avec un bouquet garni et 4 clous de girofle.

Laisser ensuite cuire longuement à gros bouillons (plusieurs heures).

Passer l'ensemble au chinois.

Vous avez ainsi un bon bouillon maison que vous pouvez éventuellement congeler.

