

BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES

Décembre 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 500 g d'ailerons de poulet
- ★ 100 g de vermicelles
- ★ 1 oignon paille (80 g)
- ★ 1 côte de céleri-branche (130 g)
- ★ 1 carotte (150 g)
- ★ 1 petit poireau (250 g)
- ★ 1 navet violet (100 g)
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 10 grains de poivre noir
- ★ 1 pincée de piment fort
- ★ 1 demi-cuillère à café de gros sel de Guérande (2,7 g)
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Faitout, Casserole, Chinois/Passoire fine, Écumoire

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1h40

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,50 € (soit 0,88 € par personne)



Recette :

Peler l'oignon, la carotte et le navet. Laver et effeuiller la côte de céleri branche. Parer le poireau : éliminer les feuilles extérieures, les racines et la plus grande partie des feuilles vertes. Piquer l'oignon avec les clous de girofle. Couper le navet en quatre. Débiter la carotte, le poireau et le céleri en tronçons de 3 cm de long. Porter deux litres d'eau à ébullition avec le gros sel, ajouter les ailerons de poulet, l'oignon, les légumes (Céleri, carotte, poireau, navet), le bouquet garni, le poivre en grains, le piment. A la reprise de l'ébullition, baisser le feu, couvrir, laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure et 30 minutes en écumant régulièrement pour éliminer les impuretés.

A la fin de la cuisson, couper le feu et laisser reposer 30 minutes. Filtrer le bouillon au-dessus d'une casserole à l'aide d'un chinois à trous fins ou d'une passoire fine. On peut utiliser le bouillon tel quel ou le dégraisser : une fois refroidi, placer le bouillon au réfrigérateur une nuit, les matières grasses vont se figer en surface, il est alors aisé de les éliminer avec une écumoire.

Porter le bouillon à frémissement, ajouter les vermicelles, laisser cuire en mélangeant souvent 3 minutes pour une cuisson al-dente, 6 minutes pour qu'ils soient bien cuits. Rectifier l'assaisonnement, servir aussitôt bien chaud.