

Bouillon de volaille ou de viande

1 carcasse de poulet ou l'équivalent en os
4L d'eau (si moins d'os réduire la quantité)

1 oignon

Clous de girofle

2 gousses d'ail

3 à 6 légumes et/ou épluchures (par exemple navet, poireau, carotte, courgette)

Mettre les os ou la carcasse dans 4L d'eau. Porter à ébullition et écumer.

Ajouter l'oignon épluché et planté de clou de girofle, les gousses d'ail et les légumes.

Laisser cuire 4 à 6h à feu très doux.

Se conserve au frais 1 semaine ou le congeler