

## Consommé de volaille

Préparation : 20 minutes, cuisson : 2 heures.

Pour 4 personnes.

Une belle poule, 2 gros oignons, 2 carottes, 2 branches de céleri, du thym, du laurier, du sel, du poivre, 50 g de vermicelle.

Nettoyer la poule, la mettre dans une casserole contenant de l'eau froide et porter à ébullition.

Après 5 minutes, rafraîchir sous l'eau froide.

Remettre la poule dans la casserole et la couvrir d'eau.

Ajouter les légumes non coupés, porter à ébullition et assaisonner.

Parfumer avec du thym et du laurier et faire cuire à découvert.

Retirer la poule cuite ainsi que les légumes.

Ajouter à la cuisson le vermicelle.

Décortiquer une partie de la volaille, la tailler en fine julienne et l'ajouter au consommé.

Servir bouillant.

Petits conseils :

On peut remplacer la poule par des abats de poulet. Dans ce cas ajouter un pied de veau et un os de bœuf.

Servir le consommé dans des tasses. Pour obtenir un bouillon très clair, faire démarrer la cuisson à feu très doux et écumer fréquemment.



Cliquez sur la photo pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.