

BOUILLON DE POULET ET PÂTES À POTAGE



PREPARER LE BOUILLON DE POULET ET PÂTES À POTAGE

Une recette toute simple pour les dîners légers et économiques. Le bouillon de poulet est agrémenté de petites pâtes à potage ce qui en fait un bouillon spécialement adapté aux goûts des enfants. Aujourd'hui où les poulets sont vendus préparés et vidés il est difficile de trouver un cou de poulet, ce bouillon de poulet et pâtes à potage est cuit avec les restes de poulet.

LES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 carcasse de poulet
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 3 clous de girofle
- 3 petits verres de pâtes à potage
- Poivre
- 2 l d'eau froide

LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Eplucher les carottes, les laver puis les couper en rondelles. Laver la branche de céleri. Peler les oignons et piquer les clous de girofle dans l'un d'entre eux. Mettre la carcasse ou les restes de poulet dans une grande casserole remplie de 2 litres d'eau froide. Ajouter les légumes, le bouquet garni, le sel et le poivre. Porter à ébullition, réduire le feu et faire cuire 1 heure 30. Retirer la carcasse ou les restes de poulet. Ajouter les pâtes à potage en pluie et faire cuire 15 minutes supplémentaires. Rectifier l'assaisonnement et servir le bouillon.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr