Soupes chaudes

Bouillon de volaille aux ravioles

2h25	15 min	2h10	0	337
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bouillon

- 2 litre(s) **Eau**
- 6 **Aileron(s) de poulet**
- 250 g **Ravioles**
- 2 **Carotte(s)**
- 1 **Echalote(s)**
- 1 **Poireau**
- 2 tige(s) **Persil plat**
- 2 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation du bouillon

1. Verser l'eau dans une casserole. Ajouter les ailes de poulet, les carottes épluchées et coupées en gros dés, le poireau en rondelles, l'échalote épluchée, le persil et le sel.
2. Porter à ébullition et laisser frémir 2 heures à couvert.
3. Ecumer régulièrement et dégraisser à l'aide d'une louche.
4. Filter le bouillon et rectifier l'assaisonnement.

Étape 2

Cuisson des ravioles

1. Faire frémir le bouillon.
2. Ajouter les plaques de ravioles et remuer délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Au bout d'une minute, les ravioles sont cuites.

Étape 3

Dressage

1. Répartir dans des bols et servir la soupe bien chaude.