

Soupes chaudes

Consommé de volaille



3h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

3h

CUISON

0

REPOS

60

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le consommé

1 Carcasse de volaille
300 g **Carotte(s)**
500 g **Navet**
2 Poireau
1 Céleri-Branche
1 Oignon(s)
1 c. à soupe **Persil frisé**
1 Sel
1 Poivre

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1** Laver puis éplucher les carottes à l'aide d'un économètre.
- 2** Laver puis éplucher les navets à l'aide d'un couteau d'office.
- 3** Éplucher et émincer finement l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4** Tailler les navets, les carottes, les poireaux et le céleri en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5** Les légumes peuvent être coupés grossièrement s'ils ne sont pas servis avec le consommé.

Étape 2

Préparation du consommé

- 1** Porter l'eau à ébullition dans une marmite avec le sel, le poivre et l'oignon.
- 2** Couper les carcasses de volaille en morceaux.
- 3** Ajouter les morceaux de carcasse et les légumes taillés en brunoise dans la marmite.
- 4** Faire mijoter à couvert pendant 3 heures.
- 5** Ecumer la surface afin d'obtenir un consommé dépourvu

d'impuretés.

- 6 Filtrer le consommé de volaille à l'aide d'un chinois au-dessus d'un saladier.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer le consommé de volaille dans un plat de service à l'aide d'une louche.
- 2 Effeuillez le persil et en parsemez le plat puis servir bien chaud.