Ramuntxo Berria

Soupes chaudes

Consommé de volaille au shiitake

2h20	20 min	2h	0	83
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. A l'aide d'un couteau d'office, couper le croupion de la volaille. Vérifier qu'il ne reste aucun organe dans la volaille puis réserver.
2. Eplucher les carottes à l'aide d'un économe et couper les extrémités. Les faire tremper dans un saladier d'eau pour les nettoyer.
3. Séparer les branches du céleri puis les casser en deux. Les mettre à tremper avec les carottes.
4. Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau bec d'oiseau puis le réserver.
5. Couper le poireau en deux pour séparer la partie verte de la partie blanche puis mettre cette dernière à tremper avec les autres légumes.
6. Ôter deux feuilles de la partie verte pour le bouquet garnit. Fendre le coeur du poireau dans la longueur avant de le mettre à tremper avec les feuilles.
7. Disposer les feuilles pour le bouquet garni sur une planche. Garnir l'une des feuilles avec du laurier, du thym, du persil et rouler la feuille. Rouler le bouquet dans la deuxième feuille puis fermer avec une ficelle de cuisine.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le consommé de volaille

- 1.9 kg **Poule(s)**
- 30 g **Shiitake**
- 2 **Carotte(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Poireau**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 0.25 botte(s) **Thym**
- 1 botte(s) **Persil plat**
- 1 branche(s) **Céleri-Branche**
- 20 g **Gingembre frais**
- 1 **Huile de sésame**
- 5 litre(s) **Eau**

8. Veiller à laisser de la longueur à la ficelle pour récupérer le bouquet garni lors de la cuisson.
9. Sortir les légumes du saladier d'eau et les égoutter. Réserver sur une assiette.

Étape 2

Préparation du bouillon de volaille

1. Verser l'eau dans une grande casserole et y ajouter les légumes.
2. Mettre le bouquet dans l'eau et attacher la ficelle à la poignée de la casserole.
3. Plonger la poule dans l'eau et compléter en eau si besoin afin que tous les ingrédients soient recouverts. Porter à frémissement puis baisser sur feu moyen et laisser cuire environ deux heures.
4. Durant la cuisson, il est nécessaire d'écumer le bouillon à l'aide d'un écumoire. Rincer l'écumoire sous l'eau claire avant de recommencer l'opération.
5. Après deux heures de cuisson, ôter le bouquet garni puis la poule et les légumes.
6. Disposer une passoire sur une casserole puis filtrer le bouillon. Faire chauffer à nouveau le bouillon et porter à ébulltion.
7. A ébullition, plonger les champignons dont les pieds ont été préalablement coupés dans le bouillon. Laisser cuire 2 minutes.
8. Assaisonner de sel puis baisser sur feu moyen. Laisser cuire encore 2 à 3 minutes puis ôter du feu.

Étape 3

Dressage

1. A l'aide d'une louche, verser le bouillon et les champignons dans un bol.
2. Râper le gingembre au dessus du bouillon puis mélanger avec une cuillère à soupe.
3. Assaisonner d'huile de sésame puis servir.