

Bouillon de viande fait maison



Un effort qui en vaut la peine: une fois que l'on a goûté à un bouillon de viande fait maison, on ne se contente plus aussi facilement d'un produit instantané.

Les bouillons de viande peuvent être préparés de différentes manières. Cette version est limpide et se compose de bouilli, de poulet et de légumes. Le bouillon peut être utilisé tel quel et constitue une base parfaite pour les soupes et les ragoûts. De plus, il peut être conservé jusqu'à 6 mois au congélateur.

L'idéal est de cuire le bouillon la veille et de le laisser reposer toute la nuit à couvert dans un endroit frais (même au réfrigérateur). Lorsqu'il a le temps de bien refroidir, la graisse s'accumule à la surface et peut alors facilement être écumée.

Fidèles à la devise «No Food Waste», nous préparons le bouillon de sorte que la viande puisse aussi être consommée. Nous la mettons dans l'eau bouillante, ce qui donne suffisamment de goût au bouillon, mais une partie de l'arôme restera aussi dans la viande. Après la cuisson, le bouilli et le poulet peuvent, par exemple, être consommés froids avec un peu de sel et d'huile d'olive, mais ils sont également délicieux effilochés dans un sandwich ou une poêlée de riz.

- 700 g de bouilli de bœuf, à température ambiante
- 1 poulet entier de 800 g, à température ambiante
- 200 g d'os de bœuf
- 1 cs de sel pour frotter la viande, plus 1½ cs pour la soupe et éventuellement plus pour l'assaisonnement
- 3 l d'eau
- 2 carottes (env. 160 g), épluchées, entières ou en gros morceaux
- 100 g de céleri, pelé, en deux morceaux
- 2 tiges (100 g) de céleri-branche, coupées en deux. Important: feuilles comprises
- 100 g de poireau, entier ou en gros morceaux
- 1 oignon blanc, en un seul morceau
- 2 clous de girofle, piqués dans l'oignon épluché
- 3 feuilles de laurier
- 4 grains de poivre
- 80 g de chou frisé, en un seul morceau

1. Frottez le bouilli et le poulet avec ½ cs de sel chacun.
2. Portez à ébullition 3 litres d'eau avec les légumes, l'oignon, les clous de girofle, les feuilles de laurier et les grains de poivre, plongez-y ensuite la viande et les os de bœuf, poursuivez la cuisson pendant une demi-minute et baissez le

feu.

3. Ajoutez 1½ cs de sel et laissez le bouillon mijoter très légèrement pendant 2 heures et demie, en plaçant le couvercle de manière à laisser une fente de la largeur d'un doigt. Important: enlevez régulièrement l'écume qui se forme à la surface et remuez le moins possible le bouillon pour que la viande et les légumes ne se désagrègent pas.
4. Au bout de 2 heures, c'est-à-dire pour la dernière demi-heure, ajoutez le chou frisé et laissez mijoter jusqu'à la fin.
5. Retirez tous les ingrédients du bouillon, filtrez-le pour qu'il ne reste plus de morceaux, puis couvrez-le et laissez-le refroidir complètement dans un endroit frais.
6. Enlevez la graisse qui s'est accumulée à la surface du bouillon froid. S'il y a encore trop de graisse, passez le bouillon à l'étamine (ou un torchon propre).
7. Portez le bouillon à ébullition avant de l'utiliser et rectifiez l'assaisonnement.

Temps de préparation: environ 2 heures et 45 minutes

IP-SUISSE Côté Jean-René Germanier Dôle du Valais AOC

Robe rubis aux reflets violacés. Nez élégant de cerises mûres, de fraises et de baies des bois. Bouche pleine aux tanins moelleux et soyeux. Finale persistante.

Voir dans le weinshop

