

## BOUILLON DE DINDE OU DE POULET TOUT SIMPLE

### Ingrédients :

- 3 lb (1.36 kg) de cuisses de poulet ou 2 cuisses de dinde avec la peau ou une carcasse de poulet ou de dinde cuite (la carcasse peut être congelée pendant 4 mois avant d'être utilisée)
- 1 oignon coupé en quartiers
- 1 carotte
- 1 branche de céleri avec les feuilles
- 8 à 10 grains de poivre entiers
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à thé (10 ml) de sel (*pas mis*)
- 6-10 tasses (1.5 -2.5 L) d'eau\* (*mis 8 tasses de liquide / 2 L*)
- *Ajout : 7-8 tiges de ciboulette*
- *Ajout : quelques tiges de persil plat*

**\*Note :** *j'ai utilisé le bouillon de cuisson du poulet dans le total de liquide mis dans la mijoteuse*

### Préparation :

1. Mettre tout dans la mijoteuse et cuire à basse température (« low) 8 à 10 heures ou 4 à 6 heures à température élevée (« high »).
2. *Couler le bouillon. Réfrigérer*
3. *Dégraisser. Le bouillon est prêt à l'emploi.*

**Rendement :** j'ai obtenu 7 tasses (1.75 L) de bouillon

**Source :** Donna-Marie Pye/recette partagée à l'époque sur le défunt forum de Recettes du Québec par Andatra

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le 20 août 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/08/bouillon-de-dinde-ou-de-poulet-tout.html>