



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Bouillon au poulet & vermicelles

Pour 2 personnes | Très facile

50 min | **2.94€** La portion (prix indicatif)



Dans la famille bouillon, on demande celui au poulet et aux vermicelles.

Pour plus de saveurs, vous pouvez prévoir 2 brins de thym et une feuille de laurier, du persil frais au moment de servir et de la sauce Worcestershire.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Cuisse de poulet
- **75 g** de Pâte Vermicelle (de blé)
- **250 g** de Carotte
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **1 tige** de Céleri branche
- **3 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Bouillon de poule, de volaille

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Épluchez les carottes (250 g environ). Coupez des cubes d'environ 7 mm d'épaisseur.
- 2 Coupez également 1 tige de céleri en cubes d'environ 7 mm d'épaisseur.
- 3 Ciselez la moitié d'un oignon.

La cuisson

Facultatif : enlevez la peau et dégraissez les cuisses de poulet.

Astuce : saupoudrez du bicarbonate de soude sur les 2 cuisses de poulet pour attendrir la viande.

- 4 Faites fondre de la matière grasse dans une casserole.
Ajoutez l'oignon, la carotte et le céleri.
Faites cuire à feu doux pendant 5 min en mélangeant de temps en temps.
- 5 En parallèle, hachez 3 gousses d'ail.
- 6 Après 5 min de cuisson, ajoutez l'ail dans la casserole.
Continuez la cuisson 1 min en mélangeant.

Facultatif : ajoutez du thym et du laurier.

- 7 Versez 1L d'eau et ajoutez du bouillon (poudre ou cube). Mélangez pour dissoudre le bouillon puis goûtez pour ajouter plus de sel ou de poivre si nécessaire.
- 8 Ajoutez les cuisses de poulet.
Faites cuire env. 20 min à petit frémissement jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
- 9 Versez de l'eau si besoin au cours de la cuisson.
- 10 Après 20 min de cuisson, enlevez le poulet, le thym et le laurier.
- 11 Ajoutez 75 g de pâtes vermicelles et faites cuire selon les instructions indiquées sur le paquet (env. 4-5 min à la reprise de l'ébullition).
- 12 Pendant la cuisson des pâtes, séparez la viande et l'os des cuisses de poulet.
- 13 Quand les pâtes sont cuites, servez aussitôt le bouillon dans des bols puis répartissez les morceaux de poulet dessus.

Si vous en avez, vous pouvez aussi ajouter du persil haché et quelques gouttes de sauce Worcestershire.