

# Bouillon de poulet

Ayez toujours sous la main ou au congélateur un bouillon de poulet pour vos soupes et sauces.

- 1 poulet de 3 lbs (1.5 kg) coupé en morceaux
- 6 tasses d'eau
- 1 tranche de racine de gingembre
- 1 cuil. à thé de sel
- 2 oignons verts hachés



1. Mettre tous les ingrédients dans une marmite et amener à ébullition.
2. Baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 2 heures. Ajouter de l'eau si nécessaire.
3. Retirer le poulet (conserver pour usage ultérieur). Passer le bouillon dans une passoire afin de retirer tous les morceaux.
4. Réfrigérer et dégraisser lorsque refroidi.