



FOND DE VOLAILLE SANS GLUTEN

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1h45 minutes

Rendement : 2,5 tasses à 3 tasses

INGRÉDIENTS :

- 1 carcasse d'un poulet
- 2 litres (8 tasses) d'eau
- 1 poireau lavé et haché
- 1 oignon pelé et haché
- 1 carotte pelée et hachée
- 1 branche de céleri hachée
- 2 gousses d'ail
- 1 [feuille de laurier sans gluten](#)
- 1 branche ou une pincée de [thym séché sans gluten](#)
- 15 grains de poivre

PRÉPARATION :

J'utilise la carcasse et les os d'un poulet que j'ai fait rôtir au four. (Si vous utilisez la carcasse d'un poulet non cuit, mettre la carcasse sur une plaque et griller au four jusqu'à coloration).

1. Déposer la carcasse dans un gros chaudron.
2. Ajouter les légumes, les assaisonnements, l'eau et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter doucement à découvert pendant 1h45 minutes.
3. Passer le fond de volaille au tamis tapissé d'un papier essuie-tout et réfrigérer. Vous pouvez retirer la couche de gras qui se forme sur le dessus.

Notes:

1. Le fond de volaille peut se conserver 4 jours au réfrigérateur et 3 mois au congélateur.
2. Je n'utilise pas de sel car je l'ajoute à la recette que je vais cuisiner avec ce fond de volaille.