

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Matzo Balls et son bouillon de volaille

Il se congèle très bien et vous pourrez ainsi en consommer même à l'agonie.

Pour 18 Matzo Balls	Bouillon de volaille
1 oeuf	1 poulet
1 cs de graisse de canard	2 carottes
100 g de farine de pain azyme	2 oignons
1 louche de bouillon	2 poireaux
1/8 de botte de persil	3 branches de céleri
Sel	1 bouquet garni
	2 clous de girofle
	2 l d'eau
	Gros sel

Epluchez et lavez tous les légumes. Coupez les **poireaux** en deux dans la longueur et les ficeler ensemble. Coupez les **carottes** et les branches de **céleri** en gros bâtonnets. Enfoncez les **clous de girofle** dans les **oignons**.

Préparez votre **bouquet garni** (voir la recette [ici](#)).



Coupez le cou et la pointe des ailes ou demandez à votre boucher de vous les donner.

Concassez le cou du poulet et la pointe du petit aileron (**abattis**). Il est préférable que votre volaille soit bridée, n'hésitez pas à demander à votre boucher de le faire.

Dans une grande marmite, versez l'**eau**, ajoutez les abattis et la volaille.

Portez à ébullition et **écumez** largement. Si vous utilisez des carcasses de volaille, il sera nécessaire de blanchir les carcasses puis de changer l'eau et de faire repartir un bouillon.

Ajoutez les légumes, le bouquet garni et le gros sel.

Laissez cuire pendant **45 minutes** à faible ébullition. Vous devez continuer à écumer pour obtenir un goût somptueux.

Enlevez la volaille, passez le bouillon au **chinois étamine** (ou la passoire la plus fine que vous ayez en cuisine).

Laissez refroidir le bouillon. Une fois froid, la **graisse** aura fait une fine couche sur le dessus, **enlevez-la** et mettez la de côté pour les matzo-balls si vous n'avez pas de graisse de canard.

Mais vous pouvez utiliser le bouillon immédiatement.

Pour préparer les **matzo-balls**, il faut mélanger tous les ingrédients dans un bol. Si vous n'avez pas de graisse de canard, utilisez la graisse du bouillon de volaille.

Laissez reposer la préparation une dizaine de minutes au frigo. Préparez les boules de la taille d'une grosse noisette et les cuire dans une eau salée pendant **20 minutes**. Vous pouvez garder au frigo pendant 3 jours les matzo-balls non cuites.

Je n'ai jamais essayé de les **congeler** car elles se préparent très vite et très facilement.

Portez votre bouillon à ébullition. Vous devez garder en mémoire que **soupe, velouté, bouillon** se servent **brûlant**.

Servez dans des bols et déposez quelques matzo-balls.