Bouillon clair de poulet aux macaronis et aux boulettes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 cuisses de poulet
1 sachet de légumes pour potage (prédécoupés)
sel et poivre
1 feuille de laurier
3 brins thym frais
200 grammes de viande hachée
120 grammes de macaronis

Méthode de préparation

1. **Placez les cuisses de poulet et les légumes prédécoupés pour potage dans une marmite profonde et couvrez-les d'eau. Assaisonnez avec du sel, du poivre, le laurier et le thym. Portez à ébullition et laissez mijoter doucement pendant ± 1 h 30. Écumez les éventuelles impuretés et la graisse à la cuillère. Retirez les cuisses de poulet du bouillon et réservez-les sur une assiette. Désossez les cuisses de poulet. Passez le bouillon dans une autre casserole. Vous pouvez jeter les légumes.**

2. **Confectionnez des boulettes de viande hachée et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les.**

3. **Laissez cuire brièvement les macaronis dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.**

4. **Juste avant de servir, portez le bouillon filtré à ébullition et ajoutez le poulet, les macaronis et les boulettes de viande.**