

**JUS DE VOLAILLE**  
@chefzanoni\_simone

Ingrédients :

- 2 kg d'ailes de poulet jaune fermier.
- 1 kg d'ailes de poulet.
- 3 échalotes.
- 1 oignon.
- 100 g de beurre.
- Du thym.
- Du romarin.
- 1 tête d'ail.
- 50 g d'huile d'olive.
- 2 verres de vin blanc.
- Du poivre.



Préparation :

- 1/. Casser les os des ailes de poulet en les coupant à l'aide d'un hachoir ou d'un bon couteau.
  - 2/. Faire revenir les ailes de poulet ainsi préparées dans une sauteuse en inox avec l'huile d'olive afin de bien les faire colorer. L'opération dure 20 à 25 minutes à feu moyen.
- Note : si nécessaire réaliser la recette dans deux sauteuses avec la moitié des ingrédients dans chaque sauteuse.
- 3/. Emincer les échalotes et l'oignon. Couper la tête d'ail en deux horizontalement.  
Réserver.
  - 4/. Une fois les ailes de poulet bien colorées, débarrasser dans un plat.
  - 5/. Dans la sauteuse, ajouter du thym, du romarin, les oignons et les échalotes émincés, l'ail et le beurre puis remettre les ailes de poulet et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes environ.  
Ajouter un peu de poivre mais pas de sel.
  - 6/. Débarrasser le contenu de la sauteuse dans un récipient en éliminant l'excès de gras à l'aide d'une passoire et réserver.
  - 7/. Déglacer la sauteuse avec le vin blanc et récupérer les sucs de cuisson en mélangeant correctement.  
Laisser réduire.
  - 8/. Remettre ensuite les ailes de poulet et les aromates (le tout dans la plus grande sauteuse si vous en avez utilisé deux pour les étapes précédentes) puis couvrir d'eau froide (ajouter mêmes quelques glaçons).
  - 9/. Laisser mijoter pendant deux heures à petit bouillon.
  - 10/. Après ce temps de cuisson, éliminer l'écume et le gras à la surface du jus et continuer encore à cuire pendant une heure trente à deux heures.
  - 11/. Passer ensuite le contenu de la sauteuse au chinois, récupérer le jus.
- Note : remettre le contenu du chinois en cuisson pendant 30 à 40 minutes en ajoutant de l'eau pour obtenir un jus (plus léger certes) qui pourra être utilisé tel quel ou pour réaliser à nouveau un jus de volaille ultérieurement selon la présente recette (il sera alors utilisé à la place de l'eau ajoutée à l'étape 8).
- 12/. Filtrer une deuxième fois le jus dans une passoire, mettre à bouillir et faire réduire encore 15 à 20 minutes selon la force du jus de volaille que vous souhaitez.
  - 13/. Filtrer une dernière fois ce jus de volaille et laisser refroidir.
  - 14/. Eliminer ensuite le gras remonté à la surface et conserver ce jus dans des récipients adaptés.