

Bouillon de légumes Maison

Toutes les saveurs de l'été dans un bocal ! Pour remplacer les cubes de bouillon déshydratés.



Ingrédients :

200 g de céleri.

2 carottes.

1 oignon.

1 poivron.

1 tomate.

1 gousse d'ail.

1 poignée de champignons frais.

1 feuille de laurier.

Aromates : *basilic, sauge, romarin, persil,...*

(Si vous manquez d'herbes aromatiques, vous pouvez utiliser du gros sel aux herbes ou même des herbes de Provence)

1 gobelet de gros sel.

1 gobelet de vin blanc (facultatif)

2 c à soupe d'huile d'olive.

Mettre tous les ingrédients (*sauf le sel et l'huile*) dans le bol et mixer 5 secondes vit 5

Racler les parois du bol, ajouter le sel et l'huile et régler 30 mn à 100° vitesse 1.

Mixer 30sec vit 10 et mettre en pots.

A noter : Cette année encore, j'ai pasteurisé quelques pots comme des confitures.

C'est-à-dire, mettre en pot très chaud, fermer, retourner les pots jusqu'au complet refroidissement.

Ce qui permet une conservation plus longue avant ouverture

(Vérifiez la bonne conservation en constatant le "pop" à l'ouverture).

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr