

# Bouillon de légumes

*Mettez l'été en conserve en prévision de l'hiver !*

*Le bouillon de légume maison est une alternative naturelle au bouillon en cube que vous utilisez pour rehausser vos soupes et vos plats.*



Ingrédients :  
200 g de céleri.  
200g de carottes.  
1 oignon.  
1 poivron rouge  
200g de tomate.  
1 gousse d'ail.  
1 poignée de champignons frais.  
1 feuille de laurier.  
Herbes fraîches sans modération : *basilic, sauge, romarin, persil,...*  
100g de gros sel.  
100g 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 30 sec vit 10 et mettre en pots.

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

*A noter : J'ai "pasteurisé" les pots comme des confitures.*

*C'est-à-dire, mis en pot très chaud, fermé, retourné les pots jusqu'au complet refroidissement.*

*Ce qui permet une conservation de plusieurs mois avant ouverture. Utilisez des couvercles avec une partie centrale mobile. Après refroidissement, cette partie ne doit plus bouger, ce qui vous assure la bonne conservation.*

*Une fois ouverts, ils se conservent 2 semaines environ, alors choisissez des petits pots.*

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

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)