

BOUILLON DE LÉGUMES



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 1h 30mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 100g Poireau
- 100g Carotte
- 80g élire branche
- 150g Navet
- 1 oignon
- 1000g Eau
- 1 branche Thym frais
- 1 Feuille de Laurier

Préparation:

- Mettre 100g de poireau coupé en morceaux, 100g carotte coupé en morceaux, 80g céleri coupé en morceaux, 150g de navet coupé en morceaux, 1 oignon et 1000g d'eau dans le bol, puis cuire 50 min/100°C/vitesse 1, en remplaçant le gobelet doseur par le Varoma sans son couvercle pour éviter les projections.

- Ajouter 1 branche de thym et une feuille de laurier, puis cuire 15 min/100°C/vitesse 1, en remplaçant le gobelet doseur par le Varoma sans son couvercle pour éviter les projections. Filtrer le contenu du bol au-dessus d'un récipient à l'aide d'une passoire fine.

- Mettre le bouillon filtré dans le bol et réduire 15 min/120°C/vitesse 1, en remplaçant le gobelet doseur par le Varoma sans son couvercle pour favoriser l'évaporation. Laisser tiédir, puis transvaser dans des bacs à glaçons. Laisser refroidir puis réserver au congélateur. Utiliser 1 glaçon de bouillon pour 100 g d'eau.