

CUBES DE BOUILLON MAISON

Epluchures de :

- Carottes
- Pommes de terre
- Poireaux
- Echalotes
- Champignons
- Persil
- Oignons
- Salades
- Tomates
- Radis
- et autres légumes...

Os de :

- Poulet
- Porc
- Canard
- Bœuf
- et autres os...

Couennes de jambon ou de poitrine fumée

Cosses de petits pois ou haricots

Bouquet garni

2 clous de girofle

Laver les épluchures et les os à l'eau claire.

Il est possible de les congeler au fur et à mesure pour en avoir une quantité suffisante et pouvoir faire un bouillon au parfum désiré.

Porter à ébullition tous les ingrédients voulus dans de l'eau avec un bouquet garni et 2 clous de girofle. Laisser ensuite réduire longuement à gros bouillons (plusieurs heures).

Passer l'ensemble au chinois.

Congeler le bouillon concentré dans des petits gobelets à café ou des bacs à glaçons, ils remplaceront avantageusement les cubes de bouillons industriels.

