

BOUILLON DE LÉGUMES

Utiliser toutes les épluchures de vos légumes :

- Carottes
- Pommes de terre
- Poireaux
- Echalotes
- Champignons
- Persil
- Oignons
- Salades
- Tomates
- Radis
- Cosses de petit pois
- Cosses de haricots

La liste n'a pas de limite...

Les rincer à l'eau claire.

Il est possible de les congeler au fur et à mesure pour en avoir une quantité suffisante.

Porter à ébullition tous les épluchures dans de l'eau avec un bouquet garni et 4 clous de girofle.

Laisser ensuite réduire longuement à gros bouillons (plusieurs heures).

Passer l'ensemble au chinois.

Vous avez ainsi un bon bouillon de légumes maison que vous pouvez éventuellement congeler.

