



## Bouillon de légumes

### Recette pour 1 litre et demi de bouillon :

- |                                 |                      |  |
|---------------------------------|----------------------|--|
| - Champignons de Paris : 4 gros | - Céleri branche : 1 | - Eau de source ou minérale ou filtrée (important) : 2 litres    |
| - Carottes : 2                  | - Poireau : 1        | - Grains de poivre : 4, de Coriandre : 6 et clous de Girofle : 3 |
| - Tranche de lard fumée : 1     | - Oignon : 1         |  |
| - Tomates : 2                   | - Ail : 6 gousses    |  |
| - Courgette : 1                 |                      |  |

### Progression :



① Préparer ses ingrédients

Commencer par désosser et découper le lard fumé, éplucher les carottes, l'oignon, couper l'extrémité du poireau (bien le laver), tailler et laver la courgette, laisser l'ail en chemise (laisser la peau).



② Monder les tomates

Pour monder les tomates (enlever la peau peu digeste) tailler une croix au couteau sur le sommet de celles-ci, puis les plonger dans une casserole d'eau bouillante durant vingt secondes.



③ Monder les tomates bis

Tout de suite après rincer sous l'eau froide ou mieux dans une bassine avec eau et glaçons. La peau se décolle toute seule, à l'aide d'un couteau enlever les petits morceaux restants.



④ Eplucher les champignons

Couper l'extrémité du pied des champignons et éplucher les chapeaux. Tailler ensuite tous les légumes en dés (sauf l'ail évidemment) ainsi que le lard fumé en bâtonnets.



⑤ Dorer légèrement les légumes

Faire revenir l'ensemble, sur feu vif additionné de trois cuillères d'huile d'olive pendant quelques minutes. Puis ajouter les graines de coriandre de poivre et les clous de Girofle.



⑥ Faire bouillir à petits bouillons

Couvrir avec les deux litres d'eau, puis faire bouillir à petits bouillons pendant 30 minutes. Assaisonner à votre convenance (sel, poivre ...).



⑦ Laisser infuser

Fermer votre cocotte avec un couvercle, et laisser infuser, pendant vingt minutes, bien récupérer l'eau condensée sous le couvercle, c'est elle qui emprisonne le plus de molécules sapides (goût).



⑧ Filtrer

Filtrer le bouillon à l'aide d'une passoire ou d'une passette, et remuer de temps en temps les légumes pour obtenir le maximum de jus. Garder les légumes pour les recycler dans d'autres recettes.



⑨ Et voilà 1 litre et demi !!! ...

Laisser refroidir, et voilà 1 litre et demi de bouillon qui servira de base dans différentes recettes du blog.