BOUILLON DE LEGUMES

Recette Italienne

Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 30 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 6 personnes

- 1,5 litre d'eau - 2 carottes (200 g) - 1 branche de céleri - 2 oignons - 2 clous de girofle - 1 feuille de laurier - Sel et poivre

---

1. Mettez l'eau dans la cuve avec les légumes lavés, épluchés et coupés en morceaux et les herbes aromatiques et lancez le programme VAPEUR 1 h 30.

2. Filtrez le bouillon et réservez les légumes pour les consommer dans une soupe ou en salade avec un peu d'huile d'olive. Le bouillon se conserve 3 jours au réfrigérateur.

Astuce du chef :

Le bouillon est une préparation très simple qui peut être utilisé pour de nombreux plats : risottos, viandes rôties et mijotées et permet d'éliminer les conservateurs présents dans les bouillons industriels riches en glutamate ; Il est très riche en vitamines et en sels minéraux.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version IT