Bouillon de bœuf maison aux légumes

Un bouillon clair et riche pour vos soupes, risottos et sauces. Il cuit doucement et se congèle en petites portions.

6 personnes	15 min préparation	60 min cuisson	75 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de jarret de bœuf
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 branche de céleri
- 1 poireau
- 1 brin de thym
- 2 feuille de laurier
- 1 c. à café de gros sel
- 1500 ml d'eau

Préparation

1. Couper le bœuf en gros morceaux et les légumes en tronçons.
2. Mettre la viande, les légumes, les herbes, le sel et 1500 ml d'eau dans le bol.
3. Cuire le bouillon sans mixer.
   60 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Filtrer à travers une passoire fine.
5. Dégraisser une fois refroidi et répartir en bocaux.

Le conseil de Tiha
Conserve la viande effilochée pour une salade ou des croquettes, elle est encore très savoureuse.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, 3 mois au congélateur.