Bouillon de légumes concentré maison

Une pâte de légumes salée qui remplace les cubes du commerce. Une cuillère à café dans l'eau chaude donne un bouillon parfumé.

20 personnes	15 min préparation	15 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de carottes
- 150 g de céleri-rave
- 100 g de poireau
- 100 g d'oignon
- 2 gousse d'ail
- 1 botte de persil
- 150 g de gros sel
- 2 c. à soupe de huile d'olive

Préparation

1. Couper tous les légumes en morceaux.
2. Mettre les légumes, l'ail et le persil dans le bol.
   15 sec / vitesse 6
3. Ajouter le sel et l'huile.
   15 min / 100°C / vitesse 2
4. Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.
   20 sec / vitesse 7
5. Verser dans des bocaux propres et recouvrir d'un fin filet d'huile.

Le conseil de Tiha
Utilise une cuillère à café par verre d'eau chaude, et goûte avant de saler tes soupes.

Conservation : 3 mois au réfrigérateur dans un bocal propre.