

Poudre de bouillon de légumes



🍴 1 portions · ⌚ prep. 30m · 🍳 cuisson 6h

🌿 céleri

Mélange de légumes déshydratés et réduits en poudre, idéal pour rehausser le goût de vos plats.

France

INGRÉDIENTS

☐ choux, <i>haché finement</i>	300 g	☐ persil plat, <i>haché finement</i>	30 g
☐ poireaux, <i>haché finement</i>	300 g	☐ oignons, <i>hachés finement</i>	500 g
☐ carottes, <i>haché finement</i>	300 g	☐ ail, <i>haché finement</i>	70 g
☐ céleri branche, <i>haché finement</i>	300 g	☐ sel	180 g

PRÉPARATION

1. Mélanger le *choux*, le *poireaux*, les *carottes*, le *céleri branche*, le *persil plat*, les *oignons* et l'*ail*.

On peut remplacer le *céleri* par du *céleri branche* et l'*oignon* par de l'*échalote*.

2. Mettre au *déhydrateur* à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.
3. Ajouter du *sel*.
4. Réduire en poudre.

shape:powder