

Bouillon de légumes maison.

Pour 750 ml de poudre environ selon la taille des légumes

L'idéal pour cette recette est d'avoir un déshydrateur vu la quantité de légumes. Il est possible d'utiliser le four à température minimum mais avec une surveillance accrue

INGRÉDIENTS

Pour 750 ml

2 gros poireaux
6 belles carottes
1 boule de céleri rave
1 botte de céleri branche
3 oignons
4 à 5 gousses d'ail (j'utilise de l'ail fumée)
10 g de feuille de thym frais
1/3 du poids des légumes déshydratés de gros sel gris



Cette recette devient la vôtre... à vous d'ajouter légumes, aromates ou épices de votre choix.
Le poids du sel correspond à environ 1/3 du poids des légumes déshydratés et toujours selon vos goûts.

Lavez bien tous les légumes

Gardez le maximum de vert de poireau et coupez-les en rondelles fines. Déposez-les sur une grille allant dans le déshydrateur (ou au four à défaut).

Coupez les carottes en fines rondelles, la boule de céleri en tranches fines. Disposez-les également sur une grille.

Coupez en morceaux d'1 cm la botte de céleri branche puis épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Etalez aussi sur une grille en essayant de ne pas trop superposer.

Épluchez les gousses d'ail, coupez-les en deux et déposez sur une grille.

Allumez votre déshydrateur à 60°C pendant une quinzaine d'heures.

Pesez alors vos légumes secs et ajoutez environ 1/3 du poids en gros sel gris.

Versez le tout dans un blender en y ajoutant le thym.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.

. Versez votre poudre dans un bocal type « Le Parfait » et conservez dans un endroit frais..

. Prenez surtout garde à bien déshydrater vos légumes pour une plus grande conservation