



CAMPAGNE ÉCO-RESPONSABLE



CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,
JE CONSERVE ET JE RÉCUPÈRE



TUTO 2 : cube de bouillon maison

INGRÉDIENTS

- 2 carottes
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 morceau de poireau de 5 cm
- 3 feuilles de sauge
- 5 branches de thym
- 5 branches de persil
- 30 g de fleur de sel
- Huile d'olive



Râper ou couper finement les légumes lavés et épluchés. Ciseler la sauge et le persil et prélever les feuilles de thym. Mélanger.

Placer les légumes sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé ou tapis de silicone et enfourner 20 min à 100°C.

Transférez les légumes (en plusieurs fois selon la taille de l'ustensile) dans un blender et mixer avec le sel et juste assez d'huile pour obtenir une pâte grumeleuse.

Placer la pâte dans des bacs à glaçons et congeler. Les cubes seront en permanence prêts à l'emploi. Il suffira de les ajouter dans les soupes, sauces, risottos, ...

