

## Bouillon de légumes



### Stérilisation 2h00 à 100°

#### Ingrédients pour 4 bouteilles d'1 litre

- 8 à 10 litres d'eau
- 500 grammes de poireaux coupés en julienne et ficelés
- 700 grammes de carottes coupés en tronçons
- 500 grammes de navets coupés en quartiers
- Céleri à couper en bouquet ficelé
- 1 céleri rave coupé en morceaux
- 500 grammes d'oignons émincés
- 500 grammes d'échalotes émincées
- + ou - 7 gousses d'ail écrasées
- 500 grammes champignons coupés en 4
- Citronnelle coupée dans la longueur.
- Basilic & Coriandre & Persil ficelés en bouquet
- Gingembre pelé et émincé
- 1 cuillère à café de poivre de timut concassé grossièrement
- 2 ou 3 piments oiseau épépinés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe rases de gros sel de mer
- Et/ou tout autre aromatique ou épice au choix

#### Préparation

- Éplucher, laver et tailler tous les légumes.
- Bien griller l'oignon entier sur le feu de la gazinière ou au chalumeau (il doit être noirci).
- Dans une grande marmite, verser l'huile d'olive et faire suer les légumes et les aromatiques pendant 5 à 10 minutes.
- Ajouter le sel et les épices.
- Couvrir les légumes l'eau et porter à ébullition sans le couvercle.
- Baisser le feu et laisser cuire à petits frémissements pendant 1h30 sans le couvercle.
- Ajouter le poivre.
- Laisser reposer 30 minutes hors du feu en couvrant la marmite avec un film alimentaire pour laisser infuser.
- Passer le bouillon à l'étamine ou au chinois fin.
- Embouteiller et procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.

