



CUBE BOUILLON AUX LEGUMES

Ingrédients :

200 g de céleri
2 carottes
1 oignon
1 tomate
1 courgette
1 gousse d'ail
1 poignée de champignons frais
Aromates : thym, basilic, laurier, romarin, persil
1 cs huile olive
1 gobelet de gros sel
50 g de parmesan (facultatif)

Préparation

Mixer les légumes, épluchés et coupés en gros morceaux **5 sec / vit 5**.

Ajouter le gros sel et l'huile puis régler **20 mn / 100° / vit 2** en posant le gobelet à moitié sur l'orifice du couvercle. A l'arrêt de la minuterie ajouter éventuellement le parmesan et mixer **30 sec / vit 10**.

Laisser refroidir et verser dans un pot en verre hermétique.

Cette préparation se garde 3 mois au réfrigérateur, c'est le sel qui fait office de conservateur, donc attention quand vous l'utilisez, évitez de trop salé votre préparation. Ces quantités sont prévues pour 30 utilisations.