



Bouillon de viande



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour 2 litres

- 1 pièce de bouilli
- 1 bulbe d'ail
- 1 oignon
- 2 tiges de poireaux
- 2 tiges de céleri
- 2 carottes
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- 2 brins de romarin
- 1 anis étoilé
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de baies de poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Mettez la viande dans un faitout profond.
- 2.** Coupez la tête d'ail en deux.
- 3.** Lavez et coupez grossièrement tous les autres légumes.
- 4.** Ajoutez tous les légumes aux carcasses, ainsi que le poivre, le sel et les herbes aromatiques.
- 5.** Recouvrez de 2,5 litres d'eau et portez le tout à ébullition.
- 6.** Retirez les éventuelles impuretés à l'aide d'une cuillère ou d'une écumoire.



- 7.** Laissez cuire à couvert pendant 1,5 heure. Ôtez le couvercle et laissez encore mijoter pendant une demi-heure. Passez le bouillon au chinois.
- 8.** Ne gardez que le bouilli, vous pouvez vous débarrasser des légumes.