



Bouillon de boeuf aux légumes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 1/2 l d'eau
3 cubes de bouillon de boeuf
sel et poivre
500 grammes de viande de boeuf pour pot-au-feu avec os
1 oignon (épluché et coupé en deux)
1 poireau (nettoyé)
1 carotte (pelée)
2 gousses d'ail
1/4 céleri-rave
3 brins de thym
3 brins de romarin
3 brins de persil
2 feuilles de laurier
500 grammes de légumes pour potage (émincés, p.e. : poireau, carotte, céleri, oignon, brocoli, etc.)

Méthode de préparation

- 1.** Portez 1,5 litre d'eau à ébullition avec les cubes de bouillon et la viande pour pot-au-feu. Salez et poivrez.
- 2.** Ajouter l'oignon, le poireau, la carotte, l'ail et le céleri-rave.
- 3.** Attachez les herbes et les feuilles de laurier ensemble avec un morceau de ficelle de cuisine. Ajoutez ce bouquet garni dans la soupe. Laissez mijoter la soupe à feu doux pendant 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit cuite.
- 4.** Pour plus de goût, ajoutez le cas échéant un peu de sel et de poivre.
- 5.** Retirez les légumes et le bouquet garni du bouillon et réservez-les.



- 6.** Sortez la viande de la soupe et découpez-la en petits morceaux.
- 7.** Ajoutez les légumes. Laissez la soupe cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- 8.** Incorporez les morceaux de viande à la soupe.
- 9.** Accompagnez ce plat de perles à potage.