



Bouillon de légumes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour 2 litres

- 1 bulbe d'ail
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 tiges de poireaux
- 4 tiges de céleri
- 1 bouquet de persil (pour les branches)
- 2 feuilles de laurier
- 3 brins de thym
- 3 brins de romarin
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de baies de poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la tête d'ail en deux.
- 2.** Nettoyez tous les légumes et coupez-les grossièrement. Mettez tout dans un grand faitout avec les épices, le poivre et le sel.
- 3.** Recouvrez de 2,5 litres d'eau et couvrez. Portez à ébullition et laissez ensuite mijoter pendant 1 heure. Ôtez le couvercle et laissez encore cuire pendant une demi-heure.
- 4.** Passez le bouillon au chinois.