



*"En cuisine, rien ne se perd,
tout se transforme !"*

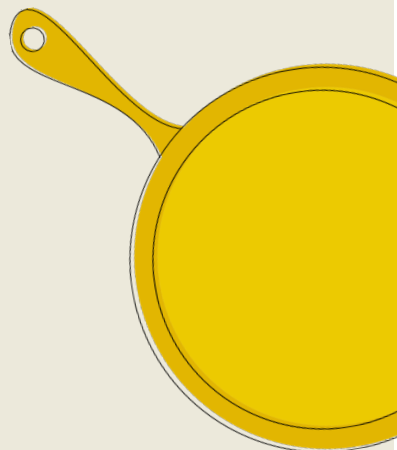
Simone

BOUILLON MAISON

Pour deux litres de bouillon

INGRÉDIENTS

- 1kg** de parures de légumes
- 2** oignons
- sel



AVANT LA RECETTE

Accumulez vos parures de légumes en les stockant dans un bac au congélateur jusqu'à obtenir 1kg de parures de légumes.

PRÉPARATION

1. Placer les parures de légumes dans une grande casserole et ajouter le double du volume d'eau salée (soit 2 litres environ). Porter le bouillon à ébullition.

2. Faire caraméliser les oignons dans une poêle huilée jusqu'à ce qu'ils soient presque brûlés.

3. Ajouter les oignons au bouillon et laisser frémir pendant 1h.

4. Filtrer le bouillon et le verser dans des bacs de congélation proportionnels à la taille de votre foyer (un demi litre pour deux personnes, un litre pour quatre, etc.) pour avoir toujours un bon bouillon maison sous la main lorsque vous réalisez les recettes du Club Casa Zanoni !

CLUB
CASA ZANONI