

Bouillon en poudre

Mise en place et préparation:
env. 20 min

Séchage: env. 4 h

Pour 2 bocaux d'env. 3 dl

1 petit céleri-rave,
en tranches d'env. 3 mm
d'épaisseur

1 petit poireau
(d'env. 300 g), coupé en
deux, en lanières

1 oignon, en tranches
d'env. 3 mm d'épaisseur

2 carottes, en longues
lanières d'env. 3 mm
d'épaisseur

1 bouquet de persil

100 g de sel marin

10 g de bolets séchés

1. Répartir le céleri et tous les ingrédients, persil compris, sur 2 plaques chemisées de papier cuisson.
2. **Séchage:** env. 4 h dans la moitié inférieure et la moitié supérieure du four préchauffé à 70° C, en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois. Retourner les légumes toutes les heures et intervertir les plaques. Ôter les légumes, laisser refroidir.
3. Moudre finement au hachoir électrique les légumes avec le sel marin et les bolets, remplir les bocaux.

Suggestion: faire sécher les légumes dans le déshydrateur, env. 4 h à 70° C, en les retournant 4 fois.

Conservation: env. 6 mois, bien fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

1 c. c. (pour 2 dl d'eau):

0 kcal, lip 0 g, glu 0 g, pro 0 g

