LE BOUILLON

Le bouillon est la base de vos cuissons de charcuterie.
Retrouvez ici les ingrédients et le matériel, la méthode dans mon article dédié, ainsi que ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
Pour 6 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
Comprise dans le temps de préparation

INGRÉDIENTS

- 5 litres eau
- 1.5 kg de couennes fraîches
- 40g sel
- 4 gros oignons (coupés en 4)
- 1 tête d'ail (coupée en 2 dans son épaisseur)
- 200g de poireaux
- 4 carottes (coupées en tronçons)
- 150g céleri branche
- Romarin
- 10 clous de girofle
- 10 baies de genièvre
- 20 grains de poivre noir
- Thym
- Laurier
- Queues de persil
- saumure

MATÉRIEL

- 1 faitout d'environ 20 litres de contenance



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Votre bouillon pourra être, après un passage de 24h au réfrigérateur, congelé (1seule fois) pour vous servir de base de cuisson pour une future fabrication.
Il devra être décongelé au réfrigérateur, et remonté à ébullition avant usage !

Farces and Furious - Tous droits réservés

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/les-bouillons/