



## BOUILLON DE LÉGUMES MAISON (SANS SEL)

### INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir environ 120 gr de bouillon en poudre, il faut :

- 3 carottes
- 1 panais
- 2 oignons jaunes
- 1 échalote
- ½ fenouil
- ½ botte de céleri branche
- 5 champignons
- 1 botte de persil
- ½ piment
- 4 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à café de curcuma (poudre ou racine)
- ½ cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à soupe de thym

10

### ETAPES.....

1. Tailler les carottes et le panais à la mandoline.
2. Tailler les oignons et l'échalote en fines tranches.
3. Tailler le fenouil et le céleri branche en lamelles.
4. Couper les champignons en fines tranches.
5. Laver et détailler le persil – conserver les branches également.
6. Couper une racine de curcuma en lamelles ou utiliser de la poudre.
7. Détailler le piment.
8. Eplucher et dégermer les gousses d'ail, les tailler.
9. Poser l'ensemble des ingrédients détaillés sur les claies du déshydrateur ou les plateaux du four.
10. Enfourner entre 12 et 24 heures (en fonction de l'épaisseur des tranches).  
**Mettre le four à température minimale (max 70°) et laisser la porte ouverte.**
11. Verser les ingrédients déshydratés dans le bol d'un blender. Y ajouter le thym, le laurier et les épices.
12. Mixer à la consistance désirée.
13. Conserver en bocal fermé ou dans un sachet en papier.