

Bouillons cubes maison



Accompagnement **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 4 h

Vous connaissez certainement ces petits cubes dont nous nous servons afin d'aromatiser nos plats et qui sont, pour moi... tout à fait indispensables ! Sur une idée de mamie Simone, aujourd'hui je cuisine mes petits bouillon cube !

Ingrédients

- 500 g de paleron
- 500 g de jarret de boeuf
- os à moelle
- carottes
- poireaux
- 2 navets
- céleri en branche
- 1 oignon
- ail
- 1 bouquet garni
- clous de girofle
- sel gros, poivre

Préparation

- 1 La base de cette recette est la réalisation d'un pot-au-feu. Mettez les viandes dans une grande casserole. Remplissez d'eau froide et faites partir l'ébullition. Écumez.
- 2 Pendant ce temps, pelez, lavez tous les légumes. Puis, lorsque vous avez bien écumé, ajoutez aux viandes, les carottes, le poireau, les navets, le céleri branche, l'ail, l'oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni. Salez et poivrez.
- 3 J'ai choisi le mode de cuisson rapide, ma cocotte minute! Fermez la cocotte selon les modalités de votre cocotte et laissez cuire non pas 45 minutes à partir du chuchotement de la soupape mais 3 heures. Vous réduisez le feu au moment de la rotation de la soupape.
- 4 Au bout de ce temps vous éteignez le feu et vous faites sortir la vapeur de la cocotte. Vous pouvez, alors, ouvrir la cocotte. Vous sortez les viandes et les légumes que vous pourrez utiliser ultérieurement...les recettes de manque pas!
- 5 Enfin, vous réchauffez doucement le bouillon restant dans la cocotte, pendant 1 heure, sans le couvercle, afin de le réduire.
- 6 Votre concentré est prêt! Il ne vous reste plus qu'à le mettre dans des bacs à glaçons ou dans des sachets de petits glaçons puis à les congeler.
- 7 Vous les sortirez au fur et à mesure de vos besoins lorsque vous en aurez besoin comme, par exemple, lorsque vous ferez un potage de légumes.... Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

