



Estelle de Saint Germain

Bouillons cubes maison : Herbes

Cubes de bouillon aux herbes :

1 poivron rouge ou vert, 1 gros oignon, 3 gousses d'ail, 1 bouquet garni d'herbes au choix, frais et /ou sec, 2 c-à-s d'huile d'olive, 1 c-à-s de vinaigre blanc, 1 pincée de sel.

Peler l'ail et l'oignon, les émincer, laver les aromates, les réunir en bouquet avec une ficelle, couper le poivron en 2, ôter la queue, les pépins, le cœur puis le couper en petits morceaux.

Faire bouillir 1L d'eau, ajouter tous les ingrédients, saler et poivrer, baisser le feu, laisser cuire à couvert à feu doux 1h30, éteindre et laisser refroidir.

Filter à travers une passoire fine et verser délicatement le bouillon dans un bac à glaçons et congeler les cubes.



Estelle de Saint Germain

Bouillons cubes maison : Légumes

Cubes de bouillon de légumes :

1 poireau, 2 gros oignons, 3 carottes, 3 branches de céleri, 1 petit bouquet garni d'herbes au choix, frais et /ou sec, 1 c-à-s d'huile d'olive, pincée de poivre ou épices au choix, 1 pincée de sel.

Peler l'ail et l'oignon, les émincer, laver les aromates, les réunir en bouquet avec une ficelle, laver et couper les légumes en petits morceaux.

Faire bouillir 1L d'eau, ajouter tous les ingrédients, saler et poivrer, baisser le feu, laisser cuire à couvert à feu doux 1h00, presser de temps en temps à l'aide d'une louche éteindre et laisser refroidir.

Filtrer à travers une passoire fine et verser délicatement le bouillon dans un bac à glaçons et congeler les cubes.



Estelle de Saint Germain

Bouillons cubes maison : Volaille

Cubes de bouillon de volaille :

1 carcasse de poulet, 1 poireau, 2 gros oignons, 1 branches de céleri, 1 petit bouquet garni d'herbes au choix, frais et /ou sec, 1 c-à-s d'huile d'olive, pincée de poivre et de sel.

Peler les oignons, les émincer, laver les aromates, les réunir en bouquet avec une ficelle, laver et couper les légumes en petits morceaux.

Déposer la carcasse dans une cocotte, ajouter 1,5L d'eau froide, ajouter tous les ingrédients, saler et poivrer, laisser cuire à couvert à feu doux 1h00, éteindre et laisser refroidir. Ôter la fine pellicule de gras à la surface.

Filtrer à travers une passoire fine et verser délicatement le bouillon dans un bac à glaçons et congeler les cubes.



Estelle de Saint Germain

Bouillons cubes maison : Poissons

Cubes de bouillon aux poissons :

1,5kg de restes de poisson et / ou crustacés (têtes, arêtes, queues, carapaces) 1 poireau, 2 gros oignons, 1 échalote, 1 branches de céleri, 3 gousses d'ail, 1 petit bouquet garni d'herbes au choix, frais et /ou sec, 50g de beurre doux, 20cl de vin blanc, pincée de poivre (ou autres épices) et de sel.

Peler l'ail et les oignons, les émincer et les faire suer dans le beurre dans une cocote, laver les aromates, les réunir en bouquet avec une ficelle, laver et couper les légumes en petits morceaux.

Rincer, égoutter et ajouter les restes de poissons ajouter 2,5L d'eau froide, saler et poivrer, laisser cuire à feu découvert à feu modéré pendant 5 minutes, ajouter le vin blanc et ajouter tous les ingrédients, laisser mijoter 30 minutes en ôtant au fur et à mesure les résidus à l'aide d'un écumoire.

Filtrer à travers une passoire fine et verser délicatement le bouillon dans un bac à glaçons et congeler les cubes.