

## BOUILLON DESHYDRATE

*Chez Vero*

*Cuisine*



### Ingrédients

22 gr de feuilles de céleri branche  
22 gr de carotte  
22 gr de vert de poireau  
22 gr de fenouil  
22 gr d'oignon  
5 gr d'ail  
2 gr de gingembre  
2 gr de romarin  
15 feuilles de laurier sauce  
50 gr de sel fin

### Recette

Tous les légumes et épices sont pesés une fois déshydratés.  
Passer tous les ingrédients au moulin à café sauf le sel.  
Mélanger, ajouter le sel, mélanger et mettre en pot.  
Utiliser 1 à 2 c à soupe par litre d'eau selon la force voulue du bouillon.

### Nota Bene;

déshydratez au fur et à mesure quand vous avez des restes de légumes.  
déshydratez à 45 °C pour conserver le maximum de vitamines et minéraux.