

Fabriquer ses bouillons cubes aux légumes

Ingrédients : un grand bol d'épluchures de légumes, 2 litres d'eau, du sel et du poivre.

Temps de préparation : 45 mn

Mode d'emploi :

Faire bouillir de l'eau. Ajoutez les épluchures, salez, poivrez et laissez cuire à petit bouillon pendant 40 mn. Filtrez et consommez immédiatement ou laissez refroidir. Pour conserver vos bouillons de légumes vous pouvez les congeler dans des bacs à glaçons.

Il vous suffira de les plonger dans l'eau de cuisson de vos pâtes, risotto, etc.

