

Bouillon neutre épicé – Fiche recette professionnelle

Ingrédients	Quantité	Préparation
Eau	3 L	–
Poireau	150 g	Émincé
Carotte	200 g	En rondelles
Céleri branche	100 g	En tronçons
Oignon	150 g	Ciselé
Laurier séché	3 feuilles	Entières
Thym séché	2 g	–
Poivre noir en grains	6 g	Entier
Muscade moulue	1 g	–
Gros sel	10 g	Ajuster

Étapes de réalisation

1. Mettre tous les ingrédients dans une marmite avec l'eau froide.
2. Porter lentement à frémissement, sans ébullition forte.
3. Maintenir à frémissement 45 minutes en écumant si nécessaire.
4. Filtrer soigneusement pour obtenir un bouillon clair.
5. Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.