

Faux bouillon de poule Végé

Temps de préparation : 2 min

Recette pour votre
Cook'in



INGRÉDIENTS :

- 40 g de levure alimentaire en paillettes (bio)
- 60 g de sel fin
- 30 g d'oignon déshydraté
- 5 g de paprika moulu
- 1 c. à c. d'ail déshydraté
- 1 c. à c. de curcuma moulu
- 1 c. à c. de marjolaine déshydratée
- 1 c. à c. de thym sec
- 1 c. à s. de feuilles de sauge déshydratée
- 1 c. à c. de basilic déshydraté
- 1 c. à c. d'origan sec
- 1 c. à c. de graines de poivre 5 baies
- 1 c. à s. d'échalote déshydratée
- 5 g de persil déshydraté

PRÉPARATION

Dans le bol à l'aide de l'entonnoir, verser tous les ingrédients, sauf le persil déshydraté.

Mon astuce : je place un film alimentaire avant de fermer le couvercle (valable uniquement pour les mixages à froid).

Mixer 1 minute - vitesse 10.




Ajouter le persil déshydraté, replacer le film alimentaire sur le bol et mélanger 15 secondes - vitesse 6.

Donner 2 tours - fonction Turbo (2 x 5 sec).

SUGGESTION :

Placer le mélange dans un bocal type confiture et si vous le possédez, faire le vide grâce à BeSave.

A utiliser en remplacement des bouillons du commerce, pour réaliser des bouillons min, à saupoudrer sur des pommes de terre vapeur ou autres légumes.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients sauf persil	1 min		10	
	Persil déshydraté (feuilles)	15 sec		6	
		5 sec x 2			TURBO

Ma touche perso :

