



## Bouillon de légumes concentré

Préparation : une dizaine de minutes + 50 minutes de cuisson

Pour une quantité équivalente à deux pots à confiture :

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 rutabaga
- 1 panais
- 1 carotte
- une quinzaine de branches de persil (juste les feuilles)
- une vingtaine de feuilles de sauge
- les feuilles de 3 branches de thym
- les feuilles d'une branche de romarin
- la moitié d'un poireau
- une petite courgette

Le total des légumes doit peser environ 820 g

- 200 g de gros sel de Guérande
- 20 g d'huile d'olive
- 50 ml de vin blanc

Mettre les légumes dans le bol du TM avec le vin blanc et l'huile d'olive.

Mixer progressivement vit 7 à 10 pendant 30 secondes

Ajouter le sel et mixer progressivement vit. 7 à 10 pendant 30 secondes.

J'ai tout simplement fait cuire à la casserole (à couvert sur petit feu pendant 40 minutes en mélangeant de temps en temps, puis sans le couvercle pendant 10 minutes supplémentaires), de peur d'avoir à récuser mon bol TM. A part les 5 dernières minutes où il a fallu surveiller pour que ça n'attache pas, il y avait suffisamment de liquide.

Mixer ensuite 1 min. vit 10.

Remarque : dans la version originale de la recette Thermomix (faite avec d'autres légumes + du parmesan), le mode opératoire est un peu différent. Tout est fait dans le TM, y compris la cuisson. Il est préconisé de programmer 20 minutes à 100°, vitesse 1 en inclinant le gobelet, puis réduire le liquide sur position Varoma jusqu'à la consistance voulue. Je procéderai de cette manière la prochaine fois. Je pense qu'il faut au moins 40 minutes de cuisson et la vitesse 2 me paraît plus judicieuse). Faites-moi part de vos essais si vous vous lancez ! Merci !