

Bouillon de légumes

LES QUANTITÉS ET LES INGRÉDIENTS SONT PUREMENT INDICATIFS. Laissez libre cours à votre créativité en fonction de la disponibilité des ingrédients:

- 200 g d'oignons
- 150 g de carottes
- Tomates séchées
- 100 g de céleri avec les feuilles
- 50 g de persil
- 50 g de sauge
- 20 g de thym
- 10 g de marjolaine
- 10 g de basilic
- **280 g de sel fin**
- **1 cuillère à soupe d'huile**

IMPORTANT: ne jamais ajouter du romarin car il masquerait trop les autres saveurs.

Lavons les épices, essuyons-les soigneusement avec un chiffon, et mixons-les finement avec l'huile et le sel. Conservez le mélange dans un bocal en verre bien fermé.

Il se conservera au réfrigérateur pendant un certain temps.

Avec ce bouillon (qui remplace parfaitement le bouillon en cubes), vous pourrez préparer une excellente base de bouillon pour les soupes ou les risottos.

Origine

Un Début Révolutionnaire Au cœur du XIXe siècle, en 1837, un habile chef français du nom de Nicolas Appert a donné naissance au bouillon de légumes. Appert est renommé pour son invention du processus



de conservation des aliments par stérilisation, une étape cruciale dans la création d'aliments à longue conservation. Parmi les résultats de ses recherches, on trouve le « bouillon » végétal, une forme primitive du bouillon de légumes. Ce produit pouvait être conservé pendant de longues périodes sans se détériorer, marquant le début d'une nouvelle ère culinaire.

Ce n'est qu'à la fin du XIXe siècle que a connu un grand succès commercial, grâce à l'ingéniosité de l'industriel suisse Julius Maggi. Maggi a été l'un des premiers à emballer le bouillon sous forme de cubes pratiques, le rendant accessible aux consommateurs du monde entier. Cette innovation a considérablement simplifié l'utilisation du bouillon de légumes en cuisine, car les cubes étaient faciles à doser et à conserver, permettant une cuisine plus pratique et savoureuse.

Au fil du temps a conquis le palais des gens du monde entier, devenant un ingrédient commun dans de nombreuses cuisines.

