Bouillon d’épluchures



Préparation :

1.Placer les épluchures dans une casserole.

2. Recouvrir les ¾ des épluchures d’eau.

3. Refermer avec un couvercle et laisser mijoter pendant 40 minutes (tout en remuant de temps en temps) à feu moyen.

4. Filtrer et récupérer le jus de cuisson.

5. Conserver le bouillon ainsi obtenu dans un bocal hermétique au réfrigérateur pendant maximum 4 jours. Sinon réaliser des cubes de bouillon en versant la préparation dans un bac à glaçons (maximum 3 mois).

