

FOND DE LEGUMES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

1 cube de bouillon de légumes = 1.5 à 2 cuillère à soupe de fond de légumes pour 500 grammes d'eau ou d'ingrédients

Ingrédients :

- 60 g de parmesan râpé
- 200 g de céleri branche
- 200 g de carotte
- 100 g d'oignon
- 100 g de poireau
- 100 g de courgette
- 100 g de tomate
- 2 gousses d'ail
- 50 g de champignon de paris
- 6 brins de basilic frais
- 4 brins de persil frais
- 120 g de gros sel
- 30 g de vin blanc
- 15 g d'huile d'olive

Préparation :

- mettre dans le bol, le céleri branche coupé en morceaux, les carottes, les oignons, les poireaux, les courgettes coupées en morceaux, les tomates, les gousses d'ail, les champignons, le basilic, le persil
- mélanger 10 secondes à vitesse 7
- ajouter le gros sel, le vin blanc, l'huile d'olive
- cuire 35 minutes à 120C vitesse 2 avec le varoma à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol afin d'éviter les projections
- ajouter le parmesan râpé
- mixer 20 secondes à vitesse 10
- transvaser le contenu du bol dans un petit pot de confiture et réserver jusqu'à ce que cela ait refroidi puis réserver au réfrigérateur
- vous pouvez aussi transvaser le contenu du bol dans des bacs à glaçons puis réserver au congélateur

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>