

Bouillon en poudre maison

pour 125 ml



Ingrédients :

1 ml de curcuma moulu
2,5 ml d'aneth séché
2,5 ml de sucre cassonade
5 ml d'origan séché
5 ml de graines de céleri
10 ml de sel marin
15 ml de persil séché
15 ml de ciboulette séchée
40 gr de levure alimentaire
Poivre du moulin

Préparation : 5 mn

- Au mixeur, broyer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture farineuse.
- Le bouillon en poudre se conserve plusieurs mois dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.
- Il servira à faire un bouillon pour cuire du riz, des pâtes... ou pour donner du goût à une sauce.