



Bouillon fait maison



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé
1 paquet de légumes pour bouillon
thym
feuille de laurier
persil
bouillon liquide (Knorr)
sel et poivre
boulettes de viande
croûtons (Flodor)
clou de girofle

Méthode de préparation

- 1.** Mettez la viande, les légumes finement hachés, les herbes et le persil dans 2 litres d'eau froide et, à feu doux, portez lentement à ébullition.
- 2.** Baissez le feu au minimum pour que le bouillon bouillonne légèrement.
- 3.** Poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 heures.
- 4.** Passez le bouillon et dégraissez-le à la cuillère.
- 5.** Assaisonnez avec du sel, du poivre et du bouillon liquide Knorr.
- 6.** Faites cuire les boulettes de viande dans le bouillon.
- 7.** Servez avec des croûtons Flodor.