

OBJECTIF
ZÉR
DÉCHET

LES ASTUCES DU QUOTIDIEN !

Bouillon de légumes

ÉTAPE 1

Faites suer les oignons dans
l'huile d'olive

ÉTAPE 2

Ajoutez les épluchures de légumes,
une pincée de sel et de poivre ainsi
que le bouquet garni

ÉTAPE 3

Recouvrir d'eau et laissez mijoter
jusqu'à ce que le bouillon soit
parfumé et goûteux

ÉTAPE 4

Filtrez et remettre le jus de bouillon
à réduire sur le feu

Astuce zéro déchet :

Versez le bouillon dans des bacs à
glaçons et mettre au congélateur
pour une plus longue conservation.



- Toutes les épluchures de légumes : navets, verts de poireaux, fanes de radis ou carottes, queues d'épinards trop fibreuses, tiges de persil, feuilles de salades abîmées...
- Un filet d'huile d'olive
- Eau
- Sel, poivre
- Oignons
- Bouquet garni

