



Bouillon d'os

Préparation

Ingredients

- 2 à 3 kg d'os de viande (de préférence bio)
- 2 oignons coupés en deux
- 2 carottes coupées en gros morceaux
- 2 branches de céleri coupées en gros morceaux
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pomme
- Sel et poivre noir moulu
- Eau (environ 4 à 5 litres)

1. Préchauffez le four à 200°C. Placez les os sur une plaque de cuisson et faites-les rôtir au four pendant environ 30 minutes.
2. Placez les os rôtis dans une grande casserole ou une cocotte en fonte. Ajoutez les légumes, le bouquet garni, le vinaigre de cidre de pomme et assaisonnez de sel et de poivre.
3. Couvrez les ingrédients d'eau froide jusqu'à ce que tout soit complètement immergé.
4. Portez le tout à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 12 à 24 heures. Plus vous faites mijoter longtemps, plus votre bouillon sera riche en nutriments.
5. Écumez régulièrement la surface du bouillon pour éliminer les impuretés et la graisse.
6. Une fois que vous avez atteint la consistance et la saveur désirées, retirez les os, les légumes et le bouquet garni. Passez le bouillon dans un tamis fin ou une étamine pour éliminer les particules restantes.
7. Laissez refroidir et stockez dans des bocaux en verre ou des sachets de congélation pour une utilisation ultérieure.