BOUILLON DE VEAU

RECETTE POUR 1 LITRE

ÉLÉMENTS DE BASE

- Queue de veau 1/2 pièce
- Tendron de veau 200 g.
- Grosse carotte 1 pièce
- Oignon blanc 1 pièce
- Céleri 1 Br.
- Vert de poireau 2 Fe.
- Laurier 1 Fe.
- Thym 1 Br.
- Queues de persil 5 pièces
- Grains de poivre noir 5 g.
- Sel 6 g.

PROGRESSION

1. Préparation du bouillon de veau.
Éplucher la queue de veau. La couper en morceaux, couper également le tendron.
Éplucher et laver les légumes.
Dans les feuilles de poireau, enfermer la carotte, le céleri, le laurier, le thym, les queues de persil. Ficeler.
Mettre le poivre dans une mousseline, la fermer.
Couper l'oignon en deux.
Mettre les morceaux de veau dans une casserole haute. Ajouter le bouquet garni, l'oignon, le poivre et le sel.
Mouiller avec 1.5 l d'eau.
Cuire pendant 2h30 à frémissement en écumant et en dégraissant régulièrement.
Retirer les queues de veau et toute la garniture aromatique.
Filtrer le jus au chinois étamine.
Le laisser refroidir.
Réserver au frais.

Notes :