COURT BOUILLON

RECETTE POUR 3 LITRES

ÉLÉMENTS DE BASE

- Eau 3 l.
- Grains de poivre noir 5 g.
- Fenouil Sec 5 Br.
- Vin Blanc sec 20 cl.
- Gros sel de Mer 10 g.
- Citron coupé en deux 1 pièce

PROGRESSION

1. Préparation du court bouillon.
Porter à ébullition l'eau dans un cocotte, ajouter tous les ingrédients, puis cuire le tout à frémissements pendant 10 minutes.
Laisser reposer pendant 10 minutes avant de cuire afin que les ingrédients diffusent bien dans le court bouillon.

Notes :