

Fiche recette



Zéro déchet

C'est pas si compliqué !

Réduire | Refuser | Réparer | Réutiliser

FABRIQUER UN BOUILLON DE LÉGUMES (ET REMPLACER LES CUBES INDUSTRIELS)

Pour l'eau des pâtes, à émietter dans un plat mijoté ou tout simplement à utiliser pour faire une soupe, les cubes de bouillon sont une aide culinaire très pratique. Mais ils n'en restent pas moins des produits transformés, dont la composition laisse parfois à désirer.

RECETTE :

- Mettre de côté ses épluchures, ses fanes de légumes et mixer grossièrement
- Disposer sur une grande plaque et faites sécher près du feu, au soleil ou au four jusqu'à ce que ce soit bien sec (4 à 6 h)



- Mixer finement pour obtenir une poudre
- Conserver dans un bocal hermétique

RIEN DE PLUS SIMPLE !