

Bouillon à l'ail



Préparation : 15 minutes • Cuisson : 10 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

3 gousses d'ail – 1 l de bouillon de volaille – Thym– Laurier– Sauge– 4 cuil. à café d'huile de tournesol – Sel et poivre

Hachez l'ail.

Mettez le bouillon à chauffer dans une casserole.

Ajoutez-y l'ail, du thym, du laurier, de la sauge et l'huile de tournesol.

Faites cuire pendant 10 minutes. Salez et poivrez selon votre goût.

Bouillon asiatique au bœuf



Préparation : 35 minutes • Cuisson : 3 heures • Difficulté : ★★ Budget :★★

Pour 4-5 personnes

1 carotte – 1 oignon – 1 gousse d'ail – 500 g de macreuse – Coriandre– 1 cm de gingembre frais – 1 brin de ciboule – 20 g de champignons noirs – Beurre– 1

piment oiseau – 1 bâton de cannelle – 100 g de vermicelle de soja – Sauce nuoc-mâm– 1 citron vert

Lavez et épluchez la carotte. Coupez-la en quatre. Épluchez l'oignon et coupez-le en rondelles. Pelez l'ail, coupez-le en deux et enlevez le germe. Dégraissez le bœuf et coupez-le en morceaux. Lavez la coriandre. Épluchez et taillez le gingembre en lamelles. Lavez et taillez la ciboule finement.

Faites bouillir de l'eau et mettez à tremper les champignons noirs pendant 15 minutes. Égouttez. Taillez-les en morceaux et réservez.

Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon et l'ail avec un peu de beurre. Ajoutez ensuite le piment, la cannelle, le gingembre, la carotte ainsi que les morceaux de bœuf et la moitié de la coriandre. Recouvrez le tout d'1,5 l d'eau. Portez le tout à ébullition et faites cuire 3 heures minimum à feu doux.

À l'aide d'une passoire, filtrez le bouillon. Récupérez les morceaux de bœuf et effilochez-les.

Dans la casserole, versez le bouillon filtré et ajoutez les morceaux de bœuf détaillés, les champignons noirs, la ciboule ainsi que le vermicelle de soja. Assaisonnez d'un peu de nuoc-mâm et d'un filet de citron vert selon votre goût.

Réchauffez quelques minutes à feu moyen.

Versez le bouillon dans des bols et parsemez de coriandre ciselée. Dégustez.