

FOND BRUN

selon Bob le Chef

INGRÉDIENTS

- 2 kg d'os de boeuf ou de veau
- 2 carottes coupées en 3
- 1 oignon coupé en 2
- 1 branche de céleri
- 2 L (8 tasses) d'eau
- 60 ml (4 c. à soupe) de pâte de tomate

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un four préchauffé à 500°F, cuire les os et les légumes environ 30 minutes
2. Verser le tout dans un gros chaudron
3. Mouiller avec l'eau et la pâte de tomate puis amener à ébullition
4. Laisser mijoter à feu doux environ 5 heures
5. Dégraisser à l'aide d'une cuillère
6. Verser le bouillon dans un autre chaudron en le passant au tamis à spaghettis
7. Congeler en petites portions pour d'éventuelles recettes
8. Déposez-les sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin ou de farine de maïs.
9. Cuisez au four pendant 15 à 20 minutes.



TEMPS DE PRÉPARATION: 5 minutes



TEMPS DE CUISSON: 5h30



NOMBRE DE PORTIONS: 1 L



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:

Boucherie La Supérieure,
Fromagerie Cavallaro,
Fruiterie 440

Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

