

BOUILLON D'OS MAISON

RECETTE FACILE



Bon marché



Environ 8 boccoux



Facile

INGRÉDIENTS :

- 2 kilos d'os d'animaux frais ou congelés
- De l'eau
- 2 cuillères à soupe de vinaigre (idéalement de cidre)
- En option : Sel, épices, herbes et légumes selon vos goûts pour un bouillon déjà assaisonné. Pas nécessaire pour un bouillon neutre.

ETAPES :

- 1 Placer les os dans une marmite, ajouter de l'eau tiède jusqu'à recouvrir les os puis une cuillère à soupe de vinaigre par kilo d'os.
- 2 Après 1 heure de repos, mettre à chauffer jusqu'à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter. Retirer la mousse grise ou blanche à l'aide d'une cuillère à soupe. Laisser mijoter entre 6 et 12h suivant la taille des os (6h suffisent pour le poulet, 12h pour les gros os).
- 3 Assaisonner le bouillon en ajoutant des épices, herbes, légumes et sel entre 2 à 4 heures avant la fin de la cuisson. Pour un bouillon neutre, une faible quantité de sel suffira.
- 4 Couper le feu et retirer les os à l'aide d'une grosse louche à trous. Transvaser le bouillon d'os au travers d'un gros chinois dans une autre casserole, ce qui filtrera le bouillon de toutes les particules solides.
- 5 Fermer les boccoux et laisser refroidir. Ne pas remplir totalement car la congélation fera prendre du volume au bouillon et le bocal risque de fendre.
- 6 Congeler les boccoux.
Le bouillon d'os congelé se conserve plusieurs mois. Décongelé, il se conserve une dizaine de jours au réfrigérateur.

