

Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 200g Céleri branche
- 250g Carottes
- 100g Oignons
- 100g Tomate
- 150g Courgettes
- 1 Gousse d'ail
- 1 Feuille de laurier sèche
- 2 brins Basilic frais
- 2 brins Romarin frais
- 4 brins Persil frais
- 120g Gros sel de mer
- 1cs Huile d'olive

Préparation:

- Placer 200g de céleri branche, 250g de carottes, 100g d'oignons, 100g de tomates, 150g de courgettes, une gousse d'ail, la feuille de laurier, le basilic, le romarin, le persil dans le bol et hacher 10 sec/ vitesse 7.
- Ajouter 30g d'eau 1cs d'huile d'olive, 120 de gros sel puis cuire 30 minutes/Varoma/ vitesse 2 en remplaçant le gobelet avec le panier cuisson.
- Retirer le panier cuisson placer le gobelet puis mixer 1 min/ vitesse 7 pour réduire en purée
- Placer la pâte de bouillon dans un bocal et le placer au réfrigérateur. A consommer dans les 6 mois