

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Comment confectionner un **bouquet garni** ?



Nous avons besoin d'une feuille de poireau, du thym, des queues de persil, du laurier, des feuilles de céleri et de la ficelle. Vous devez **lavez** tous les ingrédients dans une **eau vinaigrée**. Attention le poireau et le thym peuvent avoir des résidus de terre, je vous conseille de les laver **correctement**. On coupe sa feuille de **poireau** pour avoir les deux bouts propres et droits et on dépose les feuilles de **céleri**



Posez le **thym**, de chaque côté, déposez une feuille de **laurier** et des queues de **persil**. **Repliez** la feuille de poireau sur les herbes aromatiques et **pliez** encore en deux.



Ficelez solidement, fermez par un noeud et coupez la ficelle en trop. Coupez chaque **extrémité** pour obtenir un bouquet propre.



Et voilà, le **tour est joué**. Il parfamera votre eau, vos fonds, vos sauces ...

Station gourmande © 2005

<http://stationgourmande.canalblog.com>

email : aerolland@free.fr