



Beurres et Sauces

Bouquet garni



| | | | | |
|--------------|--------------|----------|----------|-----------|
| 5 min | 5 min | 0 | 0 | 12 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation du bouquet garni

- 1 Prélever une feuille verte du poireau et la tailler en un large et long rectangle.
- 2 Couper les feuilles du céleri, prélever un morceau dans une partie fine de la tige, un peu moins long que la feuille de poireau.
- 3 Eventuellement, remplacer la feuille de poireau par une feuille de persil.
- 4 Après avoir lavé et séché les ingrédients, poser la feuille de laurier sur celle de poireau. Déposer par dessus le morceau de céleri et la branche de thym.
- 5 Pour des recettes de lapin ou de légumes secs, ajouter du romarin ou de la sarriette. Pour des recettes sucrés-salés, ajouter une gousse de vanille ou un bâton de cannelle.
- 6 Rouler la feuille de poireau pour enfermer les ingrédients, et bien fermer avec de la ficelle de cuisine.
- 7 Prendre un morceau de ficelle assez long pour attacher le bouquet garni à l'anse de la casserole, pour le retirer beaucoup plus facilement.
- 8 Pour un bouquet garni plus esthétique, parer les extrémités à l'aide d'un couteau éminceur.

1 Poireau
2 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
1 branche(s) **Céleri-Branche**