

COURT BOUILLON

INGRÉDIENTS :

- 1 carotte coupée en tronçons
- 1 oignon émincé
- 1 branche de céleri coupée en rondelles
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 1 litre (4 tasses) d'eau
- 1 tasse de vin blanc
- 1 branche de thym frais
- 2 à 3 feuilles de laurier dépendant de la grosseur
- 1 citron, coupé en rondelles

MÉTHODE :

- Faire revenir les carottes, les oignons, le céleri avec le beurre
- Ajouter le vin blanc pour déglacer et diminuer de moitié
- Ajouter le thym, le laurier et l'eau
- Faire bouillir 3 minutes et ajouter le citron

À utiliser comme ingrédient pour réchauffer du crêpe dans un grand plat ou pour faire cuire des crevettes!