

## LE COURT-BOUILLON

Préparation liquide, aromatique et parfumée qui est utilisée pour pocher.

Ingrédients pour 1 L de court-bouillon					Technique de réalisation
	Unités	Quantité	P.U	P.T.	
Garniture aromatique					<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Mettre en place le poste de travail et vérifier sa propreté.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peser, mesurer, contrôler les denrées.</li> </ul> </li> <li>2. <b>Eplucher, laver et tailler les légumes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eplucher, laver et émincer finement les carottes à l'aide d'une mandoline.</li> <li>• Eplucher, laver et émincer finement les oignons.</li> <li>• Confectionner le bouquet garni, riche en queue de persil.</li> </ul> </li> <li>3. <b>Marquer le court-bouillon en cuisson</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réunir dans une russe de grandeur appropriée les carottes émincées, l'eau et le bouquet garni.</li> <li>• Saler au gros sel (12 à 15 g par litre).</li> <li>• Porter à ébullition et écumer soigneusement.</li> <li>• Laisser cuire durant une quinzaine de minutes.</li> <li>• Ajouter les oignons émincés, et laisser cuire à nouveau durant quelques minutes.</li> <li>• Ajouter le poivre en grains et le laisser infuser quelques minutes en retirant le court-bouillon du feu.</li> </ul> </li> <li>4. <b>Débarrasser et refroidir rapidement le court-bouillon</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il doit être impérativement utilisé froid.</li> </ul> </li> </ol>
– Carottes	g	125			
– Oignons	g	125			
– Persil		PM			
– Thym		PM			
– Laurier (bouquet garni)		PM			
Mouillement					
– Eau	L	1			
Assaisonnement					
– Sel gros		PM			
– Poivre en grains		PM			