



“COURT BOUILLON”

Base de cuisson de beaucoup de plat il est utilisé pour la majorité des cuisson à l'eau . Bien entendu les ingrédients vont varier selon ce que vous voudrez faire cuire . Mais je vous donne ici UNE recette “basique”

Ingrédients

eau de source

carottes

le bouquet garni (voir la fiche)

poireaux

oignons

les “épices” (voir la fiche)



NOTES TECHNIQUES

L EAU

La base c'est l'eau ! D'abord de la bonne eau de qualité : cette donnée est essentielle car une eau déjà javellisée ou trop chargée en calcaire ne donne pas un vrai bon bouillon . Donc si vous avez la possibilité de trouver de la bonne eau de source , faites quelques “stocks” qui vous donnerons bien des satisfactions

LES LEGUMES

Les carottes

Là aussi sélectionnez la bonne carotte si vous le pouvez

pour le poisson et le veau : une jeune nantaise

pour la volaille de la Guerande ou de la carotte de Créances

pour le boeuf : de la lisse de Meaux ou de la touchon

pour les cuisines d'Asie ou des îles préférez une classique longue des halle bien sûr

mais si vous avez la chance d'en trouver essayez une blanche fourragère vous ne regretterez pas

Les oignons :

selon le devenir prévu de votre bouillon vous choisirez quand vous le pourrez :

pour le poisson : des oignons blancs ou des poireaux de vigne
pour du veau : doux des Cévennes ou des oignons-bananes
pour la volaille blanche : des échalaillons ou des petits blancs de Roscoff
pour le boeuf : des oignons solides , rustiques jaune de Mulhouse, jaune paille des vertus
pour les cuisines d'Asie ou des îles préférez le rouge plat d'Italie et surtout les cives (type

Catawa)

mais parfois pour un goût plus doux , plus subtil utilisez les “cebettes” (cette repousse d'oignons verte et tendre) dont le goût est à la fois plus fin et lus parfumé !

Les poireaux . Là n'hésitez pas

pour le poisson : le bleu de Solaize
pour le veau ou pour la volaille le jaune du Poitou
pour le boeuf : un monstrueux de Carentan
pour les cuisines d'Asie ou des îles préférez si vous en trouvez le poireau des vignes

Pour l'ail, je suis très sud-ouest :

l'ail rose de Lautrec plus dense , plus “marqué” en bouche

l'ail blanc de Beaumont de Lomagne plus doux, plus fondant à la cuisson mais on peut lui reprocher un peu d'”accent”

Sachez qu'il est toujours préférable de laissez l'ail “en chemise” quitte à glisser les gousses dans une étamine pour pouvoir les sortir du bouillon sans partir à leur recherche ce qui refroidit inutilement le bouillon .

De plus, ici dans notre midi à nous on prévoit un mortier pour bien écraser et en sortir une “crème” merveilleusement douce et parfumée , aussi bonne chaude que froide (quand on réussi à en sauver) en “fond de sauce”

Et puis je connais un certain hibou qui adore “sucrer” les gousses ... et il ne laisse vraiment que la peau!

Bien entendu :

**tous ces légumes plongeront dans l'eau bouillante et
l'on attend entre chaque ajout la reprise de l'ébullition**

Comme dans une bataille, les corps d'armée ne sont pas envoyé au front en même temps il y a une “succession “ à respecter :

les légumes : du plus dense vers le plus léger :

carottes

l'oignon

le poireau

l'ail

Vous avez là les “incontournables” mais sachez que tous les légumes peuvent selon l'emploi ultérieur du bouillon, devenir les hôtes de votre pot-au-feu

En particulier :

Invitez donc

pour le poisson : le fenouil, la rhubarbe ou le panais

pour le veau ou pour la volaille la carotte violette, le topinambour

pour le boeuf : le chou-raves, la rave violette, le rutabaga

pour les cuisines d'Asie ou des îles les navets , le daïkon

LES EPICES

Vous avez remarqué sur les photos certains épices qui ne sauraient être absents d'un bon bouillon mais souvent il serait désagréable de les retrouver sous la dent donc

soit comme moi vous avez une grosse boule à thé qui ne sert qu'à cet usage (pratique à "touiller" pendant la cuisson, pratique à "repêcher" et pratique à laver à la fin)

soit vous faites un petit "nouet" de mousseline avec un grand fil (que vous attacherez à la queue de la marmite (pratique à "touiller" pendant la cuisson, pratique à "repêcher" ... et pas de lavage à la fin!!) mais pas toujours très fiable

Là aussi vos épices vont considérablement varier avec la destination de votre bouillon ... et la future recette dans laquelle vous allez vous servir de ce bouillon de la "vieille chouette"

Mais , sauf allergie de votre part il y a une chose que vous mettrez toujours : le poivre , que dis-je "les poivres" et des clous de girofle (un par litre d'eau) ...

à planter dans les oignons / très décoratif et on les perd peu mais ils parfument trop autour de l'oignon qu'ils "squattent" si vous voulez les utilisez pour un potage Soubise par exemple

les mettre avec les autres dans la mousseline ... mais très "solides" ils ont tendance à la craquer il vous reste ... la boule à thé ... "réaffectée" ... et je crois même qu'on en trouve maintenant dans le commerce !