

Bouillon de bœuf autoclaves requis

Ingrédients

- Pieds de vache: 4,5 à 5 lb
- Jarret de bœuf (avec os) : 3,5 à 4 lb
- Oignons rouges: 600 g
- Carottes: 600 g
- Branches de céleri: 600 g
- Thym frais: 3 à 4 branches
- Feuilles de laurier: 3
- Herbes italiennes séchées : 2 c. à soupe
- Huile végétale : 2 à 3 c. à soupe
- Eau froide: environ 16 à 18 litres

1. Rôtissage

- Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Disposer les pieds de vache, le jarret, les oignons, les carottes et le céleri sur deux grandes plaques de cuisson.
- Arroser d'un filet d'huile et ajouter le thym, le laurier et les herbes italiennes.
- Faire rôtir pendant 30 minutes, jusqu'à ce que tout soit bien doré et légèrement caramélisé.

2. Cuisson du bouillon

- Transférer les ingrédients rôtis dans un grand chaudron (20 L ou plus).
- Déglicer les plaques avec un peu d'eau chaude pour récupérer les sucs, puis verser ce liquide dans le chaudron.
- Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir environ 14 litres de liquide.

- Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter doucement pendant 4 à 5 heures, en écumant régulièrement.

3. Filtration, réduction et récupération des aromatiques

- Filtrer le bouillon à travers une passoire fine ou un linge propre.
- Réserver les légumes, la viande et les os pour un repas en famille — c'est délicieux !
- Remettre le liquide filtré dans un chaudron propre et réduire à feu doux jusqu'à obtenir 7 litres de bouillon concentré (environ 1 h 30 à 2 h de réduction).

4. Refroidissement et dégraissage

- Laisser refroidir à température ambiante, puis réfrigérer toute la nuit.
- Retirer le gras figé à la surface le lendemain.

5. Finition

- Faire rebouillir quelques minutes avant de le consommer, congeler ou mettre en pots.

Stérilisation à l'autoclave — Pots de 1 litre



Préparation des pots

1. Chauffer les pots propres et chauds (verre de type Mason).
2. Porter le bouillon à ébullition juste avant le remplissage.

3. Verser le bouillon chaud dans les pots, en laissant 2,5 cm (1 pouce) d'espace libre sous le goulot.
4. Essuyer les rebords, poser les couvercles et visser les bagues du bout des doigts.

Traitement à l'autoclave

Type d'aliment Bouillon de bœuf concentré (non acide)

Taille du pot 1 litre

Pression (altitude < 300 m / 1 000 pi) 10 lb (69 kPa)

Temps de traitement : 25 minutes

Si ton altitude est supérieure à 300 m, utilise 15 lb (103 kPa) pour le même temps.

Refroidissement

1. Laisser redescendre la pression naturellement.
2. Sortir les pots et les déposer sur un linge sans les bouger pendant 12 à 24 heures.
3. Vérifier le sceau (le couvercle doit être concave et fixe). Conservation
 - Se conserve 12 à 18 mois dans un endroit frais, sombre et sec.
 - Une fois ouvert, garder au réfrigérateur et consommer dans les 7 jours.

Suggestions d'utilisation

- -Base de soupes, ramens, potages ou bouillons asiatiques.
- -Pour déglacer une poêle après la cuisson d'une viande — ajoute une touche corsée à ta sauce.
- -Dans les risottos, pâtes, grains ou couscous à la place de l'eau pour un goût plus riche.
- -Pour allonger des sauces brunes ou demi-glaces.
- -Comme base pour un ragoût de bœuf, un osso buco ou un pâté à la viande maison.
- -Repas réconfortants Servir chaud dans une tasse avec un peu de sel, poivre