

RECETTES

bouillons EUROPÉENS traditionnels et authentiques



INGRÉDIENTS:

1 litre bouillon de bœuf EUROPÉEN
2 carottes coupées en petits cubes
1 oignon espagnol coupé en petits cubes
3 branches de céleri coupées en cubes
2 ail haché gousse
125 ml orge perlé
25 g beurre salé

Bouillon de bœuf EUROPÉEN à l'orge perlé

4 portions

PRÉPARATION:

1. Faire le bouillon de bœuf Européen Rose Hill en suivant les instructions et rajouter 250 ml d'eau.
2. Dans une casserole, ajouter le beurre et faire revenir brunir les légumes. Ajouter l'ail, le bouillon de bœuf et l'orge perlé.
3. Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que l'orge perlé soit cuit.
4. Garnir de persil haché.

RECOMMANDATIONS DU CHEF:

Utiliser la base de soupe européenne pour préparer vos soupes au bœuf tel que bœuf et orge. Idéal pour confectionner votre soupe à l'oignon ou comme bouillon de départ pour votre pot-au-feu.

Parfait pour la confection de vos mijotés de bœuf ou veau (osso bucco, plat de côtes, boeuf bourguignon). Ajouter un peu de vin de Madère pour obtenir un bouillon riche et savoureux.



INGRÉDIENTS:

1 litre de bouillon de poulet EUROPÉEN
2 carottes coupées en julienne
1 blanc de poireau coupé en julienne
4 oignons verts coupés en biseaux
10 shitaké coupés en julienne (retirer le pied)
250 ml de poulet cuit et coupé en cubes
25 g de beurre salé

Bouillon de poulet EUROPÉEN

4 portions

PRÉPARATION:

1. Faire le bouillon de poulet Européen Rose Hill en suivant les instructions.
2. Ajouter le beurre au bouillon.
3. Séparer le bouillon en 4 portions égales dans des bols à soupe et ajouter la garniture.

RECOMMANDATIONS DU CHEF:

Utiliser la base de soupe au profil européen pour ajouter de la saveur à vos soupes maison et vos sauces. Additionné de crème fraîche, le bouillon de poulet européen fera une excellente sauce pour accompagner vos vol-au-vent.

Utiliser comme assaisonnement pour vos légumes sautés ou dans la confection d'un bouillon de poulet oriental. Idéal pour confectionner une soupe Italienne: stracciatella (bouillon de poulet, œuf, parmesan, orzo, muscade).

Pour d'autres recettes, visiter: www.rosehillfoods.com