Bouillon de légumes maison

Ingrédients pour 1 bocal de environ 350 ml :
- 300 g de carottes
- 200 g d'oignon
- 200 g de racine de persil (ou de persil)
- 100 g de poireau
- 100 g de celeri rave
- 100 g de sel naturel (facultatif, moi, je n'en mets pas)
- 3 gousses d'ail

C'est la quantité maximale de légumes que l'on peut faire sécher sur 6 plateaux de déshydrateur.

1. Nettoyer les légumes.
2. Couper le poireau en rondelles de environ 1 cm. Séparer les différents feuillets.
3. Au besoin, éplucher les autres légumes, et les émincer.
4. Les répartir en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur, et faire sécher (environ 10 heures à 45°C).
5. Lorsqu'ils sont secs, les mixer. Si la poudre obtenue n'est pas totalement fluide, la remettre à sécher 1 heure.
6. Conserver dans un bocal au sec, à l'obscurité.

Durée de conservation : environ 12 mois.