



---

## Exhausteur de goût fait maison

### Ingrédients

3 gros oignons  
1 tête d'ail  
500 g de carottes  
350 g de poireaux  
500 g de tomates  
1 céleri  
1 bouquet de persil  
1 bouquet de livèche (herbe à Maggi)  
80 g de sel de mer

### Préparation

Préchauffer le four à 100 degrés. Eplucher les carottes, les poireaux, le céleri et les oignons et couper en morceaux. Enlever le pédoncule des tomates et couper en petits morceaux. Eplucher l'ail et couper. Hacher finement le persil et la livèche.

Mélanger tous les ingrédients et disposer régulièrement sur une plaque à gâteau. Assaisonner avec le sel de mer en le répartissant bien sur tous les légumes. Laisser sécher pendant six heures au four à 100 degrés. Mixer ensuite la masse sèche finement au mixeur. Conseil: ne pas mettre trop de légumes à la fois sur la plaque. Ils pourront ainsi sécher plus régulièrement et plus rapidement.

Le produit obtenu peut être conservé bien fermé pendant douze semaines. Utiliser une cuillère à café de poudre pour 150 millilitres de liquide pour assaisonner vos plats.

---