

Bouquet garni jaune maison

Ma sélection:

450 g d'oignons jaunes épluchés*, 200 g d'oignons pays épluchés* et 100 g de persil*.

Mes indispensables:

Vous aurez besoin d'une planche à découper, d'un grand couteau, d'un petit couteau, d'une essoreuse et d'un contenant en verre hermétique.

Les préliminaires:

Commencez par laver et éplucher l'oignon jaune*, le persil* et l'oignon pays*. Mettez ensuite le persil et l'oignon pays dans l'essoreuse afin d'éliminer l'excès d'eau pour une meilleure conservation. Les réserver.

Le secret:

Sur votre planche, prenez le temps de ciseler chaque aromate individuellement : l'oignon jaune*, le persil*, puis l'oignon pays*. Réunissez les ensuite dans un contenant hermétique en verre.

Bonus

Si vous avez de l'ail pays, n'hésitez pas à l'ajouter à ce mélange ! La conservation peut aller jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique en verre.

Le secret de ma touche personnelle:

J'opte personnellement pour la coupe au couteau. Cette méthode permet d'utiliser ce bouquet garni dans toutes vos préparations. Je vous invite à prendre ce temps, car cuisiner, c'est aussi apprécier l'instant présent, un moment à soi, une manière de se reconnecter.

Vos mots:

Cette préparation fait partie de mes indispensables.

Grâce à elle, mes semaines sont sereines et j'apprécie le fait de faire cette tâche une fois tous les 15 jours pour pouvoir préparer mes repas.

L'amour ça se cuisine tous les jours

Produit issus de l'agriculture bio*

Copyright © 2026 - Jiane FILIN ép. GOLD-DALG - jjaneintuition.com - Tous droits réservés

Note de non affiliation: Les recettes proposées sur ce site sont développées de manière autonomes pour l'usage du "Bijou de cuisine". Toute référence indirecte à des marques spécifiques ne saurait impliquer un partenariat, une approbation ou une validation par les propriétaires desdites marques.

Mise à jour: 22/07/2026