



# Bouillon cube Oxo



## Ingrédients

- 1 kg d'os de bœuf (côte, os à moelle des pattes)
- 100 g d'oignons
- 100 g de carottes
- 100 g de céleri
- 1 bouquet de persil
- 80 g de poireaux
- 1 gousse d'ail
- 150 g de tomates
- 4 feuilles d'or

## Préparation

1- Préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Mettre les os dans un grand plat allant au four.

2- Couper les oignons en deux et les ajouter au plat avec les os. Couper l'ail en deux dans le milieu et ajouter dans le plat. Verser un peu plus d'1 cm d'eau dans le plat et faire rôtir les os et les légumes dans le four pendant 40 à 45 minutes, en ajoutant de l'eau de temps en temps, si besoin.

3- Pendant ce temps-là, placer une grande marmite sur le plus grand feu de la plaque de cuisson. La remplir de 4 à 5 litres d'eau froide (environ deux tiers pleine) et porter l'eau à frémissement.

4- Lorsque l'eau frémit et que les os sont rôtis, retirer les os, les oignons et l'ail du four et les ajouter à l'eau, en raclant les morceaux dorés du plat.

Ajouter les poireaux, les carottes, le céleri, les tomates et le sel.

5- Faire mijoter le bouillon, couvert, pendant 4 à 6 heures, voire plus longtemps si vous avez le temps, en ajoutant de l'eau si besoin. Six heures vous permettront d'obtenir un bouillon prononcé pour votre préparation.

6- À la fin du temps de cuisson, débarrasser le bouillon de tous les ingrédients solides et les jeter.

7- Verser le bouillon dans des bacs à glaçons et les placer dans le congélateur. Ajouter une feuille d'or dans chaque cube.

Une fois servi, verser l'eau chaude sur le bouillon congelé pour révéler la feuille d'or



# La petite histoire culinaire...

## **1907-1917 Grande-Bretagne**

Le bouillon cube fut inventé dans les années 1880 : au départ, il s'agissait d'un extrait de viande de bœuf. Il sera commercialisé par Oxo – marque britannique - tout d'abord sous la forme d'un liquide, puis déshydraté, sous celle d'un bouillon cube en 1911.

Si sa valeur nutritive est discutable, il a immédiatement connu un succès populaire comme une nourriture réconfortante et facile à préparer - il suffit de verser de l'eau chaude dessus !

L'attrait pour des produits alimentaires manufacturés et rapides à cuisiner est à mettre en relation avec d'une part, la disparition de la domesticité dans la classe moyenne, puis, d'autre part, l'arrivée massive des femmes sur le marché du travail, en particulier pendant la première guerre mondiale quand les hommes étaient mobilisés dans l'armée.

Cette décennie marque donc le développement de l'industrie alimentaire, liée à la révolution industrielle, qui transforme des aliments en produits alimentaires pour le plus grand nombre, pour une consommation de masse.