

Brunoise de carottes cuites déshydratée



🍲 1 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 6h

Carottes cuites à la vapeur, coupées en brunoise et déshydratées. Base prête à réhydrater pour soupes, bouillons et plats mijotés.

France

INGRÉDIENTS

☐ carottes, en brunoise	1 kg	☐ eau	250 ml
☐ carottes, en brunoise	1 kg	☐ sel	1 càc

PRÉPARATION

1. Découper les carottes.
2. Dans un faitout, faire cuire les carottes à feu doux avec de l'eau et du sel, jusqu'à ce que le légume soit fondant, environ 15 min.
3. Mettre au déshydrateur à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.

prep:cooked shape:chopped