

Brunoise de carottes rissolées déshydratée



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

Carottes rissolées à la poêle, coupées en brunoise et déshydratées. Apporte une note caramélisée aux soupes et plats.

France

INGRÉDIENTS

☐ carottes, <i>en brunoise</i>	1 kg	☐ sel	1 pinch
☐ huile de tournesol	2 càc		

PRÉPARATION

1. Faire rissoler les *carottes*, à feu vif, dans un *wok* avec *huile de tournesol* et *sel* pendant environ 5 min.
2. Mettre au *déshydrateur* à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.

prep:pan-fried shape:chopped