

Brunoise de céleri cuit déshydratée



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

🌿 céleri

Céleri cuit à la vapeur, coupé en brunoise et déshydraté. Base aromatique prête à réhydrater pour bouillons, soupes et garnitures.

France

INGRÉDIENTS

□ céleri, *en brunoise*

1 kg

PRÉPARATION

1. Dans un *faitout*, faire cuire à feu doux, le *céleri*, environ 15 min, jusqu'à ce que le légume soit fondant.
2. Mettre au *déshydrateur* à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.

prep:cooked

shape:chopped