

Brunoise de céleri roti déshydratée



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

🌱 céleri

Céleri rôti au four, coupé en brunoise et déshydraté. Saveur concentrée et légèrement caramélisée, idéal pour les plats en sauce.

France

INGRÉDIENTS

☐ céleri, <i>en brunoise</i>	1 kg	☐ eau	100 ml
☐ huile	1 càc		

PRÉPARATION

1. Blanchir le *céleri* 4 min.
2. Faire rotir à 180°C 30 min avec *huile* et *eau*.
3. Mettre au *déshydrateur* à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.

prep:roasted

shape:chopped