

Brunoise de navet jaune à la vapeur déshydratée



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

Navet jaune cuit à la vapeur, coupé en brunoise et déshydraté. Saveur douce, idéal pour les soupes et les plats mijotés.

France

INGRÉDIENTS

□ navet jaunes, *en brunoise* 1 kg

PRÉPARATION

1. Cuire les *navet jaunes* à la vapeur .
2. Mettre au *déhydrateur* à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.

prep:steamed

shape:chopped