

Brunoise de navet jaune déshydratée



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

Navet jaune cuit et déshydraté, coupé en brunoise. Idéal pour les soupes, salades et autres préparations culinaires.

France

INGRÉDIENTS

☐ navet jaunes, <i>en brunoise</i>	1 kg	☐ eau	250 ml
☐ sel	1 càc		

PRÉPARATION

1. Mettre les *navet jaunes*, du *sel* et de l'*eau* dans un *faitout*.
2. Faire cuire à feu doux pendant *15 min*, jusqu'à ce que le légume soit fondant.
3. Mettre au *déhydrateur* à 45°C pendant *10 h*, puis 55°C pendant *10 h*.

prep:raw shape:chopped