

Brunoise de navet jaune rissolé déshydratée

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

Navet jaune rissolé à la poêle, coupé en brunoise et déshydraté. Note dorée et légèrement sucrée, idéal pour enrichir les plats de légumes.

France

INGRÉDIENTS

☐ navet jaunes, <i>en brunoise</i>	1 kg	☐ sel	1 pinch
☐ huile	2 càc	☐ eau	250 ml

PRÉPARATION

1. Faire rissoler les *navet jaunes* à feu vif avec *huile* et *sel* pendant environ *10 min*.
2. Ajouter *eau* pour finir la cuisson, à feu doux, jusqu'à ce que les navets soient fondants, environ *10 min*.
3. Mettre au *déhydrateur* à 45°C pendant *10 h*, puis 55°C pendant *10 h*.

prep:pan-fried shape:chopped