

Poudre d'asperges cuites



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

Asperges cuites et déshydratées, réduites en poudre. Idéal pour les soupes, sauces et autres préparations culinaires.

France

INGRÉDIENTS

☐ eau	2 l	☐ asperges, nettoyée et en macédoine	1 kg
☐ sel	20 g		

PRÉPARATION

1. Dans un *faitout*, faire bouillir l'*eau*, avec du *sel* et y faire cuire les *asperges* pendant environ 6 min.
2. Mettre au *déhydrateur* à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.
3. Réduire en poudre.

prep:cooked shape:powder