

Poudre de potiron roti



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

Potiron cuit et déshydraté, réduit en poudre. Idéal pour les soupes, purées et autres préparations culinaires.

France

INGRÉDIENTS

□ potiron 1

PRÉPARATION

1. Découper le *potiron* en quartier et enlever les graines.
2. Débiter en tranches de 3cm environ.
3. Poser sur une *plaque de cuisson* avec du *papier cuisson* et faire cuire au *four* à 200°C pendant 40 min.
4. Enlever la peau et débiter le chair en tranche de 5mm.
5. Mettre au *déshydrateur* à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.
6. Réduire en poudre.

prep:roasted

shape:powder