

Poudre de rhubarbe



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

Rhubarbe cuite et déshydratée, réduite en poudre. Apporte une note acidulée dans les desserts, sauces et préparations sucrées-salées.

France

INGRÉDIENTS

☐ rhubarbe, en morceaux	1 kg	☐ eau	250 ml
☐ rhubarbe, en morceaux	1 kg		

PRÉPARATION

1. Découper la *rhubarbe*.
2. Faire cuire la *rhubarbe* avec de l'*eau* pendant environ 3 min, jusqu'à ce que la rhubarbe soit molle.
3. Mettre au *déhydrateur* à 45°C pendant 10 h, puis 55°C pendant 10 h.
4. Réduire en poudre.

prep:raw

shape:powder