



Chou-rave en croûte de sel



Rezept für 4

Ingrédients pour la croûte de sel

250 g de farine
250 g de gros sel de mer
100 ml d'eau
1 oeuf
25 g de poudre de charbon

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et enfermer le chou-rave avec cette préparation. Faire cuire à l'air chaud à 160 °C pendant 60 minutes environ. Agrémenter le fromage blanc de chèvre de citron et de sel.

Anrichten

Niveaux de cuisson

Avec préchauffage

60 minutes | air chaud 160 °C