



Légumes-racines séchés



Rezept für 4

Ingrédients

½ céleri-rave
3 carottes
1 betterave rouge
2 salsifis noirs
2 racines de persil
Sel, poivre
Huile d'olive
Jus de citron



Préparation

Peler les légumes et les couper en morceaux de la taille souhaitée. Les cuire dans de l'eau salée, puis les poser sur du papier sulfurisé et les faire sécher à l'air chaud à 70 °C pendant 90 minutes environ. Assaisonner les légumes avec du gros sel de mer et du poivre et arroser d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de jus de citron. Décorer avec la salade d'herbes sauvages.

Anrichten

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

env. 90 minutes | air chaud 70 °C