



Légumes	Prétraitement	Durée moyenne de séchage
asperges	OUI Blanchir (3 à 5 mn)	6-8 heures
aubergine	AUCUN	4 à 8 heures
betteraves	OUI Cuisson préalable	4-12 heures
brocoli	OUI Blanchir (2 mn)	6-14 heures
carottes	OUI Blanchir (3 mn)	4-10 heures
céleri	OUI Blanchir (2 mn)	3-10 heures
champignons	FACULTATIF Citronner	2-8 heures
chou-fleur	OUI Blanchir (3 à 4 mn)	5-8 heures
concombre	AUCUN	4 à 8 heures
Courge	OUI Blanchir (1 à 2 mn)	7-14 heures
courgettes	FACULTATIF Blanchir (1 à 2 mn)	4-16 heures
haricots (verts ou jaunes)	OUI Blanchir (2 mn)	6-12 heures
maïs (coupé)	OUI Blanchir (1 à 2 mn)	6-10 heures
oignons	AUCUN	4-8 heures
panais	AUCUN	7 à 12 heures
petits pois	OUI Blanchir (2 mn)	5-9 heures
poivrons	Aucun	5-10 heures
pommes de terre	OUI Blanchir (5 à 6 mn)	6-14 heures
tomates	AUCUN	5-12 heures