

Panais au miel

- Pelez les panais. Coupez-les en deux.
- Mettez le beurre à fondre dans une poêle, ajoutez les panais. Faites-les dorer rapidement, puis ajoutez le bouillon de volaille. Au bout de 10 minutes, versez le miel. Laissez cuire pendant encore 15 minutes. Salez, poivrez.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes :

600 g de panais pas trop gros

30 g de beurre

20 cl de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe de miel

Sel, poivre du moulin

Le clin d'œil du jardinier

No faites pas voisiner des porte-graines de carottes et des porte-graines de panais destinés à la reproduction des semences.
