

Panais rôtis au jus

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes

Pour 4 personnes :

panais

navets

pommes de terre

g de graisse de canard

cuillerée à soupe

sarriette fraîche

cuillerée à soupe

marjolaine fraîche

cuillerée à soupe

sauge fraîche

- 1 • Préchauffez le four à 180 °C.
- 2 • Épluchez les légumes, lavez-les avec soin. Coupez les panais en quatre dans la longueur, les navets en quartiers, les pommes de terre en cubes.
- 3 • Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole, ajoutez les légumes, faites-les cuire pendant 7 minutes. Puis égouttez-les et épongez-les délicatement dans du papier absorbant pour ôter toute humidité.
- 4 • Graissez un plat en terre. Enfournéz-le pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que la graisse soit bien chaude. Retirez le plat du four, disposez les légumes, ajoutez les herbes. Mélangez légumes et herbes dans la graisse pour qu'ils soient bien imprégnés.
- 5 • Remettez le plat au four pendant 35 minutes et retournez les légumes à mi-cuisson. Servez très chaud avec une volaille, de préférence un canard.