

Le panais est une longue racine blanche. Son goût, à mi-chemin entre la carotte, pour la douceur, et le céleri-rave, pour le fruité, en fait un légume excellent râpé cru, cuit en purée ou dans un pot-au-feu.

Panais vinaigrette

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes



800 G DE PANAIS

1 ÉCHALOTE ROSE FRAÎCHE

1 CUILLÈRE À SOUPE D'ANETH CISELÉ

4 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE

2 CUILLÈRES À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE

SEL, POIVRE



1. Pelez les panais et coupez-les en quatre dans la longueur, puis en tronçons de 1 cm.
2. Faites bouillir de l'eau dans la partie basse d'une marmite à vapeur et posez dessus la partie perforée. Mettez-y les panais et salez-les. Couvrez et laissez cuire 20 minutes environ, jusqu'à ce que les panais soient tendres.
3. Pelez l'échalote et hachez-la finement. Mettez-la dans un plat creux avec l'huile et le vinaigre. Poivrez et mélangez.
4. Lorsque les panais sont cuits, plongez-les dans la vinaigrette. Mélangez. Parsemez d'aneth et servez tiède.