

Recette 1 : Gratin de Panais



Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600 g de racines de panais
- 600 g de pommes de terre type 'José'
- 150 g de gruyère râpé
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre
- 150 g de crème fraîche
- 30 g de chapelure (pas obligatoire)
- 25 g de beurre

Préparation de la recette :

- * Brosser et laver soigneusement les panais
- * Les couper en rondelles épaisses et les faire précuire à l'eau salée pendant une dizaine de minutes
- * Faire cuire à moitié les pommes de terre dans de l'eau, les éplucher et les couper en rondelles.
- * Graisser un plat à gratin et y disposer les rondelles de panais et de pommes de terre en couches alternées, en ajoutant entre les couches un peu de fromage râpé et d'ail écrasé
- * Saler et poivrer
- * Napper de crème, recouvrir du reste de fromage puis de chapelure -si vous le souhaitez-
- * Parsemer la surface de quelques morceaux de beurre et faire gratiner une vingtaine de minutes à four chaud.

Bon Appétit !

Recette 2 : Purée de Panais



Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de panais
- 2 dl de lait entier
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive fruitée
- 2 pincées de noix de muscade râpée
- sel, poivre

Préparation de la recette :

- * Faites bouillir de l'eau dans la partie basse d'une marmite à vapeur.
- * Epluchez les panais, lavez-les et coupez-les en cubes. Posez-les dans la partie perforée de la marmite et salez-les. Posez-les sur l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant 20mn environ, jusqu'à ce qu'ils soient très tendres
- * Au bout des 20mn, faites chauffer le lait dans une grande casserole. Passez les panais au moulin à légumes, grille fine
- * Mélangez en soulevant la préparation avec une spatule. Ajoutez l'huile en mince filet, sans cesser de soulever
- * Salez, poivrez la purée et ajoutez-y la noix de muscade râpée.
- * Servez aussitôt

Bon Appétit !