



BATONNETS DE PANAIS POÊLES AU PARMESAN.

Il vous faut : (2 à 4 personnes)

2 panais de taille moyenne
50 à 100 g de parmesan (*au goût*)
Huile d'olive
Paprika (*au goût*)
Sel et poivre

Comment procéder ?

Brossez les panais. *S'ils sont jeunes et non traités, vous n'avez pas besoin de les éplucher.* Coupez-les en tranches puis en bâtonnets. *Vous n'avez pas besoin d'enlever le cœur des panais!*

Mettez du beurre ou de l'huile d'olive dans une grande poêle et faites-les dorer dans une avec une pincée de sel, du poivre et du paprika (*au goût*). Ajoutez un fond d'eau, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement fondants et légèrement *al dente*. Ajoutez le parmesan de manière uniforme. Mélangez délicatement et laissez cuire à feu doux une dizaine de minutes, le temps que le tout devienne fondant. Rectifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud!



PURÉE DE POMMES DE TERRE

Il vous faut :

- 1 kg de pommes de terre (Agatha, Eden, Monalisa)
- 20 cl de lait
- crème fraîche
- muscade

Comment procéder ?

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux. Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair. Passez-les alors au moulin à légumes.

Ajoutez le lait pour délayer jusqu'à la consistance souhaitée, la crème fraîche pour l'onctuosité et un peu de muscade râpée.

Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.