

## **Panais au safran (pour 4 personnes) :**

### **Ingrédients :**

800 g à 1 kg de panais

1 citron

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cs de beurre

sel, poivre

2 dl de bouillon de légumes

2 dl de crème

1 sachet de safran

2 cs de fines herbes hachées (persil, ciboulette, sauge, basilic)

### **Préparation :**

Laver et peler les panais, puis les plonger dans de l'eau citronnée. Les couper en bâtonnets. Hacher l'oignon et l'ail, les faire étuver dans le beurre chaud, ajouter les légumes et bien faire revenir en remuant. Assaisonner avec le sel et le poivre, mouiller avec le bouillon. Cuire à couvert environ 15 à 20 minutes.

Ajouter la crème et le safran et cuire encore 10 minutes. Dresser et saupoudrer de fines herbes.