

Panais au four - www.marmiton.org

Ingrédients :

panais

huile

sel, poivre

Préparation :

Peler les panais, les mettre dans l'eau froide salée et faire bouillir.

Egoutter.

Couper les panais en deux dans le sens de la longueur et les disposer dans un plat à gratin avec de l'huile. Saler et poivrer.

Faire cuire au four à 200° C pendant 30 minutes en arrosant avec l'huile du plat à mi-cuisson.