

Panais caramélisé, sésame, romarin

Panais, huile d'olive, miel, romarin finement haché, graines de sésame, jus de citron.
Les quantités des différents ingrédients dépendent de ce qui est nécessaire pour enrober les frites de panais.

Préchauffez le four thermostat 7 (210°).

Épluchez les panais, arrosez avec le jus de citron.

Coupez les en frites.

Mélangez l'huile, le miel, le romarin et les graines de sésame.

Ajoutez les panais et remélangez.

Mettez au four 15-20 minutes de façon à ce que les frites soient bien dorées.

Servez avec une salade.