



Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C en cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure).
2. Éplucher les panais, les couper en bâtonnets ou en rondelles. Les disposer directement sur une plaque de cuisson et les mélanger avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et les herbes. Faire rôtir les panais au four pendant 25 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés par endroits.
3. Pendant ce temps, laver les endives. Détacher les feuilles à la main, retirer le trognon dur et les couper en morceaux de la taille d'une bouchée. Les mettre dans un grand saladier.
4. Pour la vinaigrette, verser tous les ingrédients dans un verre ou un saladier et mélanger à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette.
5. Sortir les panais du four et les ajouter encore chauds aux endives. Attendre un peu: la chaleur atténue l'amertume.
6. Verser la vinaigrette par-dessus et mélanger délicatement le tout à la fourchette. Disposer ensuite le tout sur l'assiette de votre choix.

Salade de panais rôtis et d'endives

Ingrédients

Salade

- 3 à 4 panais
- 2 à 3 endives
- un filet d'huile d'olive
- une pincée de sel et de poivre
- une pincée de romarin
- une pincée de thym

Vinaigrette

- 3 cs d'huile d'olive
- 2 cs de vinaigre de pomme
- 1 cc de miel
- 1 cc de moutarde
- une pincée de sel et de poivre

Servir avec

- un De facto Pet Nat, Domaine La Colombe
- un Riesling sans alcool (Eins-zwei-Zero)

Conseils

- Pour les éplucher et les couper, vous pouvez vous aider d'une planche à découper munie de clous de fixation.
- Les jeunes panais se mangent très bien avec leur peau.
- Vous pouvez d'abord faire cuire le panais au four, puis le couper. Il sera ainsi plus facile à découper.