

## Tartinade de panais

  
**3-4** pour  
personnes



**10'**

Temps de préparation

**25'**

Temps de cuisson

**Niveau**

**Facile**

### Ingrédients

- 300g de panais
- 2 gousses d'ail
- 50g de noix
- 1 c à s de sirop d'érable
- 1 c à s de vinaigre de cidre
- 5cl d'huile d'olive
- sel et poivre
- eau selon la consistance
- aromatiques : thym, romarin...



**1** Cuire les panais dans une poêle huilée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter l'ail, les noix et les feuilles de thym. Poursuivre la cuisson pendant 3 minutes, puis verser le sirop d'érable et le vinaigre de cidre.

**2** Mixer la préparation en ajoutant l'huile. Ajouter un filet d'eau pour ajuster la texture si nécessaire. Goûter, puis saler et poivrer au goût.

