

Comment cuisiner Les racines de persil ?

+ : antioxydant, réduisent le risque de maladies cardiovasculaires

Leur goût rappelle ceux du céleri, de la carotte et de la noisette. Elles sont plus douces que le panais.

- Idée 1 : crues en salade avec des carottes
- Idée 2 : en soupe ou en purée
- Idée 3 : à la vapeur: 7 à 12 minutes
- Idée 4: poêlées dans du beurre avec des échalotes.

A gueter !

