



Salade de panais et châtaignes

Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

500 g de panais
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
200g de châtaignes en boîte
2 brins de romarin hâchés
1 cuillère à café de miel
140 g de salade de cresson, roquette ou
pousses d'épinards

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez les panais sur une plaque de cuisson, avec 2 c. à café d'huile.

Salez et poivrez. Faites rôtir au four pendant 20 min.

Retirez du four et ajoutez les châtaignes et le romarin, puis arrosez de miel et enfournez à nouveau pour 10-15 min. Laissez refroidir.

Mélangez les feuilles de salade avec le reste de l'huile, sel et poivre.

Disposez sur une assiette, et ajoutez les panais, les châtaignes et le jus de cuisson.

