

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 !

