

Panais et bulbe de fenouil sautés au beurre

4 portions

Ingrédients:

- 45 ml (3 c. tab) de beurre
- 1 gros panais cuit, coupé en biseaux
- ½ bulbe de fenouil émincé
- 15 ml (1 c. tab) d'estragon frais, haché
- 5 ml (1 c. thé) de paprika fumé
- Sel et poivre du moulin

Dans un poêlon, chauffer le beurre et sauter le panais et le fenouil jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le reste des ingrédients et servir.

