

Les légumes anciens

Des saveurs inédites
qui vont surprendre vos papilles !

PANAIS



Purée de panais, Saint-Jacques rôties
et caramel de vinaigre de framboise

En purée (préparée
comme la pomme
de terre) ou bien en
dessert (comme la
carotte), le panais
offre un goût sucré.

RUTABAGA



Poêlée de légumes anciens



Idéal pour relever
soupes et potages.
Ou alors, cuisez-le
15 min en petits
dés, avec un peu
d'eau, à la poêle.

TOPINAMBOUR



Vélouté de topinambour,
poêlée de shii-také et foie gras

Le topinambour
a une saveur proche
de l'artichaut.
Cuisez-le à l'eau
bouillante (ou au lait)
une vingtaine
de minutes sans
même l'éplucher.
Servez-le en morceaux
ou en purée.



NAVET BOULE D'OR



Navet boule d'or en frites



Le navet boule d'or
est plus doux que
son frère le violet.
À cuire à la vapeur
(20 min), à la poêle
en petits dés ou
encore en frites.

