



Plats d'accompagnement

Panais rôti et choux de Bruxelles avec crumble de noisettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de panais
500 grammes de choux de Bruxelles
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Pour le crumble de noisettes

100 grammes de noisettes
2 gousses d'ail (fijngehakt)
50 grammes de chapelure
50 grammes de parmesan
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Épluchez les panais et coupez-les en deux ou en quatre s'ils sont trop gros. Nettoyez bien les choux de Bruxelles et coupez-les en deux si nécessaire.

Mélangez les panais et les petits choux dans un grand plat avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Veillez à ce que les légumes soient couverts uniformément avec l'huile et les épices. Répartissez les légumes de manière égale sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Rôtissez les légumes au four durant 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits. Secouez de temps en temps pour que les légumes rôtissent uniformément.

Faites le crumble de noisettes pendant que les légumes rôtissent. Hachez les noisettes grossièrement. Ciselez l'ail.

Chauffez l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les noisettes et l'ail et cuisez durant 2 minutes, ou jusqu'à ce que les noisettes soient légèrement rôties et que l'ail commence à sentir. Ajoutez la chapelure et faites colorer. En dernier ajoutez le fromage et mélangez bien le tout. Salez et poivrez.

Retirez les panais rôtis et les choux de Bruxelles du four. Disposez-les sur un beau plat ou répartissez-les sur les assiettes. Saupoudrez le crumble de noisettes sur les légumes.

