

## Gâteau de panais au cerfeuil

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Pour 4 personnes :

600 g de panais

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

25 cl de bouillon de volaille

2 échalotes

150 g de champignons de Paris

4 œufs

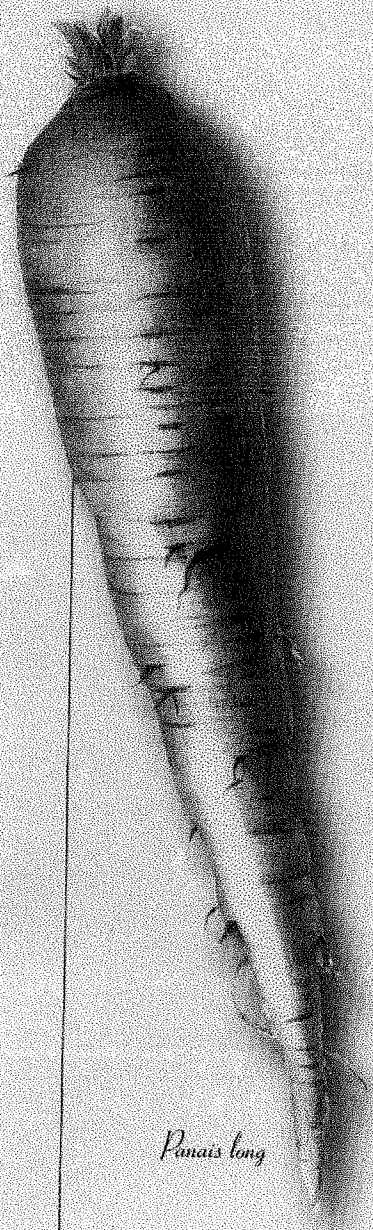
30 g de parmesan râpé

1/2 botte de cerfeuil ciselé

1 cuillerée à soupe de beurre

Sel, poivre du moulin

- 1 • Épluchez les panais, lavez-les, coupez-les en tronçons de 0,5 cm de
- 2 • Mettez 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive à chauffer dans une sautoire, ajoutez les panais, faites revenir jusqu'à ce qu'ils roussissent. Ajoutez le bouillon de volaille et laissez cuire pendant 20 minutes environ, évaporation du bouillon.
- 3 • Préchauffez le four à 180 °C.
- 4 • Épluchez les échalotes, émincez-les. Débarrassez les champignons de leur bout terreux, lavez-les soigneusement pour bien éliminer le terreux, émincez-les.
- 5 • Mettez le reste de l'huile d'olive à chauffer dans une poêle, ajoutez les échalotes et les champignons, faites revenir pendant 10 minutes.
- 6 • Passez les panais au moulin à légumes. Battez les œufs.
- 7 • Dans un saladier, mélangez la purée de panais, les champignons et les échalotes, les œufs battus, le parmesan, le cerfeuil. Salez, poivrez.
- 8 • Beurrez un moule à cake, versez la préparation, recouvrez d'une feuille d'aluminium ménager. Mettez le moule dans un bain-marie, enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.
- 9 • Démoulez et servez chaud, par exemple avec du veau.



*Panais long*