

Frites panais parmesan

30 minutes, quantités selon le nombre de personnes

Voici une recette incontournable à ajouter à vos repas de fêtes. Je ne précise pas les quantités ici, vu que cela va dépendre tellement sur le nombre de gens qui attendent manger. Comptez quelques panais par personne. Si votre four bat le plein, il va falloir monter le temps de cuisson. Vous pourriez également préparer les frites à l'avance et les faire réchauffer à la dernière minute.

* *Panais, bien nettoyés*

* *Huile d'olive*

* *Parmesan*

Préchauffer le four à 200 degrés.

Couper les panais en grosses frites. Faire bouillir dans une casserole à l'eau salée pendant 7 minutes. Égoutter.

Remettre les panais dans la casserole et secouer fortement (en tenant fermée la couvercle!) pour bien ébouriffer.

Étaler les panais sur une ou deux plaques à cuisson. C'est mieux s'ils sont dans une couche simple. Ajouter un filet généreux d'huile d'olive, du poivre, et râper une couche de parmesan sur le tout. Bien remuer pour couvrir uniformément les panais.

Enfourner 20 minutes, remuant une fois au milieu de la cuisson. J'aime bien ajouter une deuxième couche de parmesan quand je remue. Les frites devraient être bien dorée et croustillant, tout en restant tendre au milieu. Servir tout de suite.