

Taboulé de panais

*2 panais
50 g de raisins secs
3 tomates
1 botte de persil*

Mettre les panais au robot culinaire (lame S) et mixer jusqu'à obtenir la consistance d'une semoule.

Couper les tomates en petites dés

Hacher finement la botte de persil

Ajouter les raisins secs

Mélanger l'ensemble et assaisonner d'une vinaigrette à base de citron.

Mettre au frigo.

.