



Panais au ras-el-hanout



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 panais

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

sel et poivre

2 cuillères à soupe de ras el hanout

4 cuillères à soupe de sirop d'agave

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les panais et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- 2.** Épluchez les panais et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- 3.** Laissez cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C et secouez la lèchefrite de temps en temps.