

Au cœur santé

## Le légume du mois de novembre



De la même famille que la carotte, le panais est l'un des **légumes anciens** qui connait un spectaculaire renouveau. Il peut aussi bien se consommer **cuit** en gratin, en purée, en soupe,... que **cru**, râpé. Le panais est disponible de **septembre** jusqu'à **avril**.

Le panais est très concentré en vitamines et regorge de fibres.

Un peu d'histoire...

Les habitants du bassin méditerranéen ont commencé à consommer le panais **lors de l'Antiquité greco-romaine**.

Au Moyen-Âge, il fait partie d'une centaine d'espèces cultivées dans les monastères.



En Breton, les **taches de rousseur** sont des « pikou panez », littéralement des **taches de** panais.







## Le légume du mois de novembre



De la même famille que la carotte, le panais est un légume ancien disponible de septembre à avril.

Il est très concentré en vitamines et regorge de fibres.



En collaboration avec l'APEF et l'ASTE