

# SKORDALIA AU PANAIS

POUR UN BOL

TORRÉFIER **50 GR DE NOISETTES** ET **50 GR D'AMANDES** À SEC DANS UNE POÊLE PENDANT 15 MIN ET RÉSERVER

FAIRE CUIRE **5 PETITS PANAIS**, **2 GOUSSES D'AIL**, **3 BRINS DE PERSIL** DANS **50 CL DE LAIT**, **SEL ET POIVRE**, PENDANT UNE VINGTAINE DE MINUTES, ÉGOUTTER EN RÉSERVANT LE LIQUIDE DE LA CUISSON,

METTRE DANS LE BOL MIXEUR :

- LES LÉGUMES ÉGOUTTÉS
- **6 GOUSSES D'AIL**
- LES NOISETTES ET LES AMANDES
- **1 JUS DE CITRON**
- **1 CC DE MUSCADE**

ET MIXER FINEMENT, AJOUTER DU LIQUIDE SI NÉCESSAIRE, RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT ET ENTREPOSER AU FRAIS,