# NAVETS À L'ORIENTALE

## INGRÉDIENTS

- 8 navets
- 3 oignons moyens
- Huile d'olive
- 1 bouillon cube de volaille dégraissé
- Cumin en poudre et / ou en graines
- Curry en poudre
- 100 g d'amandes effilées
- une poignée de raisins secs
- 2 c-à-s rase de maïzéna.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**
**TEMPS DE CUISSON : 50MN**
**TEMPS TOTAL : 1H10MN**

## PRÉPARATION

Eplucher les navets et les couper en quartier. S'ils sont trop gros, les recouper en deux.

Eplucher les oignons et les émincer. Faire chauffer 1 litre d'eau avec le bouillon cube et mettre de côté.

Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les oignons jusqu'à suintement. Quand ils sont translucides, verser 4 à 5 cuillères à soupe de bouillon et ajouter les navets. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes.

Saupoudrer ensuite avec le cumin et le curry en poudre. Ajouter encore 3 à 4 cuillères à soupe de bouillon et mélanger le tout

Laisser imprégner 1 ou 2 minutes.

Pour finir ajouter les raisins secs, le bouillon restant et quelques graines de cumin.

Laisser mijoter à feu très doux pendant 40 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, délayer la maïzéna avec très peu d'eau et verser dans la sauteuse.

Mélanger bien pour que ça ne fasse pas de grumeaux.

Parsemer le tout avec les amandes effilées et laisser finir de mijoter.